

pizza e pasta
ITALIANA
n°7
luglio/agosto '19
www.pizzaepastaitaliana.it
30 ANNI
anno XXX
FOOD
MENU

ECCELLENZA ITALIANA. CUORE PARTENOPEO.



PER LA TUA PIZZA NAPOLETANA SCEGLI **LE ECCELLENZE** DI MOLINO COLOMBO, LA FARINA IDEATA IN COLLABORAZIONE CON IL MAESTRO PIZZAIOLO EDUARDO ORE.



Maestri di Farine

Scopri tutte le nostre farine su molinocolombo.it

Tecnodom

la refrigerazione professionale da oltre 25 anni



TECNODOM Spa
Via Isonzo, 5, 35010
Vigodarzere PD



www.tecnodomspa.com

TECNODOM S.p.A. è stata fondata con il nome attuale nel 2000, ma è il risultato sai dell'esperienza tecniche che professionale maturata dalla fine degli anni '80.

Attiva nella refrigerazione professionale da oltre 25 anni, questa azienda familiare sta crescendo sempre più velocemente e sta diventando sempre più conosciuta anche per i suoi forni. Grazie ad una continua ricerca di innovazione, ad una profonda conoscenza del settore, ai suoi prodotti orientati al cliente e alla loro qualità, alla passione che la famiglia e tutto il team condividono, e, non ultimo, il prezioso feedback di tutti i suoi clienti e partners, esportiamo in oltre 50 paesi nel mondo.

TECNODOM S.p.A. è orgogliosamente un'azienda italiana con la sua intera produzione fatta esclusivamente in Italia.

Perfekt è la RIVOLUZIONE ed il FUTURO degli armadi refrigerati dopo più di 40 anni grazie al suo nuovo sistema: il DOM SYSTEM. Si tratta di un sistema brevettato in tutto il mondo, innovativo ed incredibile, che cambia completamente la nostra percezione di un armadio refrigerato, sia a temperatura normale che a bassa temperatura.

Questo sistema consente di personalizzare l'impostazione interna in base alle proprie esigenze e necessità in qualsiasi momento, semplicemente aggiungendo gli accessori più adatti (griglie, cassetti, rack, serbatoi, gancio per carne, ecc.) Senza viti o silicone.

COSÌ SEMPLICE, MA COSÌ INTELLIGENTE!!!

Ma cosa significa?

Per l'utilizzatore significa avere più prodotti comprandone solo uno.

Significa avere un prodotto completamente versatile, che puoi personalizzare in ogni momento con un semplice e veloce cambio di gancio.

Significa la possibilità di pulire completamente le pareti interne in tutte le sue parti, non solo grazie agli angoli arrotondati, ma anche alle coperture che possono essere posizionate sui fori.

Significa che con un cassetto invece di una griglia è possibile aumentare facilmente la capacità di carico e accedere ai prodotti in un modo più rapido, consentendo di risparmiare tempo.

Per il rivenditore ciò significa riduzione dei costi di magazzino e di trasporto, aumento delle vendite in quanto è sempre possibile avere a magazzino gli accessori di cui il cliente ha bisogno, indipendentemente dal modello; significa la possibilità di consegnare il prodotto anche in centro città senza cambiare il camion a causa della sua altezza, o il fatto che il suo pallet non ha bisogno del trattamento ISPM 15.



AZIENDE

— Sommario —


72


Dal 1988
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

— Editoriale —

Una riflessione sulla ristorazione italiana

Giampiero Rorato

Immersi come siamo nella globalizzazione – basta ascoltare le tante lingue dei turisti presenti in ogni angolo d'Italia e vedere l'origine dei prodotti in vendita nei supermercati – occorre non perdere la nostra identità e i valori della nostra tradizione, anche nel settore alimentare.
La cucina italiana - grazie alla natura, alla sapienza delle generazioni, a una seria cultura produttiva – è considerata ai vertici della cucina mondiale o, comunque, fra le migliori cucine del mondo ed è nostro dovere conservarne al meglio le caratteristiche, realizzandola con i migliori prodotti degli orti, dei campi, degli allevamenti. Per fare un esempio: fra un olio extravergine d'oliva Dop e un olio anonimo di ignota provenienza la differenza di costi per condire un'insalata è irrisoria, ma se usiamo un grande olio evo Dop il risultato sarà stupendo; se invece ci accontentiamo di un olio cosiddetto "comunitario", ma, in verità, prodotto non si sa dove, roviniamo il piatto che sarà respinto da quei clienti che capiscono un po' di cucina.
Perché è sempre più obbligatorio avere queste attenzioni? La risposta è semplice: immersi come siamo nella globalizzazione se vogliamo conservare il nostro primato gastronomico dobbiamo impiegare nelle cucine e nelle pizzerie i prodotti migliori, privilegiando quelli italiani, naturalmente sapendoli usare con competenza e professionalità, al fine di servire ai clienti piatti buoni, sani, godibili, capaci di farsi ricordare.
Abbiamo in Italia immensi tesori agroalimentari, pasta, riso, salumi, formaggi, olio evo, vino, ortaggi, frutta e molto altro ancora. Abbiamo una tradizione gastronomica di altissima qualità con alle spalle millenni di storia. Abbiamo ovunque Scuole e Istituti ristorativo-alberghieri. Abbiamo grandissimi cuochi – penso, fra i tanti, a Nadia Santini. Heinz Beck, Mauro Uliassi, Massimiliano Alaimo, Enrico Crippa, Norbert Niederkofler, Massimo Bottura, ecc. ecc. - che continuano a preparare giovani allievi poi richiesti nel mondo. Non ci manca nulla per continuare ad essere ammirati protagonisti in questo mondo globalizzato.
Ma dobbiamo essere consapevoli delle ulteriori grandi potenzialità della cucina italiana, consapevoli del nostro ruolo di produttori di una grande cucina; consapevoli che per conservare il primato gastronomico che ci è riconosciuto dobbiamo continuare a studiare per essere ogni giorno più bravi, restando noi stessi, con la nostra identità e la nostra civiltà. Se siamo coscienti di questo possiamo guardare serenamente al futuro, certi che i nostri ristoranti e le nostre pizzerie continueranno ad essere frequentati da residenti e turisti, regalandoci grandi e meritate soddisfazioni.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.7 Luglio - Agosto 2019
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE
Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE
Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE
Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ
Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO
David Mandolin

REDAZIONE
Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO
Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING
Maura Trolese — *Mediagraf lab*

IN COPERTINA
illustrazione di Andrea Chronopoulos

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso Del Forno.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada),



ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA



PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:
ITALIA Pizza e Pasta Italiana; **U.S.A.** Pizza Today, P.M.Q.; **GERMANIA** Buongiorno Italia
TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.


10
ANNI
PRIMITIVA


PRIMITIVA
INTEGRALE
PRIMITIVA
TIPO 2 "400"



a cura di **Patrizio Carrer**

Parte dal Vesuvio la rivoluzione eubiotica

Una selezione di campi, recuperati da un ipersfruttamento, e coltivati dalla cooperativa sociale presieduta da Giovanni Trinchese solo esclusivamente con tecniche agricole ecosostenibili, senza diserbanti né additivi chimici. Terreni nei quali sono stati impiantati solo semi antichi autoctoni del territorio come Antico pomodoro di Napoli (Smec 20), zucchine San Pasquale, Zucca lunga di Napoli, papaccelle napoletane, Torzella, Melanzana cima di Viola. E' questo ciò che ha contraddistinto Eccellenze Nolane, la cooperativa agricola presieduta da Giovanni Trinchese, nel corso di due anni di intenso lavoro. Un nuovo modo di fare agricoltura.



Molino Rachello vince il premio #atuttobrand

"Responsabilità" è il modus operandi che ha permesso a Molino Rachello di distinguersi nell'ambito della nuova edizione di Tuttofood Milano, conquistando il podio di uno dei premi #atuttobrand, concorso organizzato tutti gli anni nella cornice della fiera internazionale B2B dedicata al food&beverage. Il progetto di filiera Molino Rachello ha consentito all'azienda di raggiungere il secondo posto nel podio del premio #atuttaresponsabilità, definito da una giuria che ha coinvolto figure di spicco nel settore agroalimentare, come il Professore Francesco Morace, docente di Social Innovation al Politecnico di Milano e di Culture & Lifestyle alla Facoltà di Sociologia dell'Università di Trento. La certificazione 100% italiana consente di offrire alle aziende partner e al consumatore finale farine ancora più controllate di origine totalmente garantita e trasparente. La produzione dei cereali avviene nelle Oasi: luoghi incontaminati da ogni forma d'inquinamento, in cui si pratica un'agricoltura virtuosa, rispettosa e controllata. La tracciabilità va quindi oltre la certificazione di processo, e diventa una garanzia per fasi della qualità dell'eccellenza dei prodotti, consentendo a Molino Rachello di presentarsi al mercato nazionale e internazionale come azienda totalmente "responsabile".

prima pagina

a cura di **Patrizio Carrer**

Dr Schär Foodservice introduce nella propria gamma i Crackers Schär

Dr Schär Foodservice presenta i Crackers Schär, che si vanno ad aggiungere alla già ampia gamma di prodotti che la divisione del Gruppo Dr Schär dedica al fuori casa. Ristoranti, hotel, mense, bar, vending ed il travel potranno così soddisfare la crescente richiesta di prodotti senza glutine, offrendo ai propri clienti celiaci o intolleranti uno snack buono e sicuro per la loro salute. I Crackers Schär sono disponibili in un multipack da 10 monoporzioni da 35 g, ognuna etichettata singolarmente, e sono quindi vendibili singolarmente. Mantengono a lungo la loro freschezza e presentano una shelf-life di 12 mesi. Dr Schär Foodservice è la divisione dedicata al fuori casa del Gruppo Dr Schär, leader europeo del mercato senza glutine presente in oltre 60 Paesi nel mondo. Istituito nel 2009, Dr Schär Foodservice rappresenta la soluzione innovativa per rispondere a tutte le esigenze del settore ho.re.ca. e alla sua clientela con esigenze gluten-free: un assortimento completo di ingredienti e prodotti senza glutine di elevata qualità che soddisfano il gusto e le esigenze nutrizionali dei clienti in ogni occasione del fuori casa; in totale sicurezza per la salute di chi li consuma.



Food, il settore trainante del Made in Italy

Il mix tra artigianalità, legame con il territorio e innovazione spinge l'alimentare italiano a crescere oltre tre volte più del Pil. Nel 2018 l'incremento è stato del 3.1% e si prevede che il tasso di crescita annuo sia analogo per il biennio 2019-2020. Sono i risultati del Food Industry Monitor, l'analisi nazionale del comparto alimentare condotta dal gruppo bancario Ceresio Investors e dall'Università di Scienze Gastronomiche (Unisg), presentata a Pollenzo (Cuneo). La 5/a edizione dell'osservatorio ha analizzato i dati economici e competitivi di 823 aziende di 15 comparti dell'alimentare, per un fatturato aggregato di circa 63 miliardi, rappresentative del 71% delle società di capitali operanti nel settore.
Lo studio evidenzia i comparti che crescono maggiormente nel lungo periodo: farine, food equipment, caffè, surgelati. olio, packaging e vino. Buone performance anche per acqua, dolci, birra e pasta. Uno dei punti deboli è la bassa percentuale di aziende con un canale e-commerce: 30%.

Estate, tempo di mozzarella

Tra le protagoniste indiscusse dei menu estivi nei ristoranti e nelle pizzerie, la mozzarella è certamente un alimento che va conosciuto e valorizzato, anche a tavola, quando viene assaggiata. Il Caseificio Sabelli propone cinque regole d'oro per apprezzarne al meglio le caratteristiche: tra i consigli suggeriti c'è al primo posto quello di mangiare la mozzarella rigorosamente a temperatura ambiente perché "solo così-viene spiegato- si può godere al massimo della sua bontà e della rotondità del gusto". Nello specifico viene detto che al momento del consumo la mozzarella deve attestarsi tra i 18 e i 20°C ed è "bene lasciarla a temperatura ambiente per almeno mezz'ora prima di mangiarla". Il secondo punto raccomandato è quello di mangiarla da sola per apprezzare le proprietà organolettiche. Altra regola suggerita è che la mozzarella deve sempre essere immersa nel suo siero fino al momento del consumo. In caso di un avanzo di una porzione è consigliato di versare l'acqua della confezione in una ciotola e reimmergere la mozzarella rimasta, coprendola con una pellicola in modo da conservare il prodotto in frigorifero per altri 2-3 giorni. La quarta raccomandazione è di non tagliare mai la mozzarella, ma di sminuzzarla a mano soprattutto per insalate, capresi o altre preparazioni a crudo con il risultato di ottenere dei bocconi irregolari che comprendono sia la superficie esterna che il cuore più tenero per un mix di consistenze perfetto sul palato. Ultimo consiglio è che nei piatti caldi la mozzarella deve filare.

I PROTAGONISTI DELLA MODERNA RISTORAZIONE

di Giampiero Rorato

Organizzazione, serietà, professionalità, dedizione al lavoro sono le armi vincenti anche in pizzeria

Girando per le nostre città, a volte anche in paesi quasi sconosciuti, troviamo forme di ristorazione collettiva molto diverse dalle tradizionali trattorie e dai ristoranti. Vogliamo qualche dato? Eccolo: Mac McDonald ha in Italia ben 600 locali di ristoro dove operano 23.000 lavoratori. E aggiungiamo Autogrill e sigle simili lungo tutte le autostrade italiane e nelle città, poi Farinetti con Eataly, Montano con il Mercato Centrale e ancora le sempre più presenti catene estere, specie cinesi e giapponesi, anche se a volte i collegamenti fra i locali non si vedono, poiché ciascuno tende a conservare una propria originalità, ritenuta più redditizia.
E non si mangia forse in migliaia di bar, paninoteche, piadinerie, enoteche e simili? Trattorie e ristoranti sembrano siano diventati una minoranza.

Le pizzerie

Anche alcuni pizzaioli hanno capito da che parte va il mondo della ristorazione. Nel Veneto, ad esempio, merita ricordare Giuseppe "Pino" Giordano il quale, partito sedicenne negli anni Sessanta dalla Costiera Amalfitana e precisamente da Campinola di Tramonti, è approdato a Mogliano Veneto, alle porte di Venezia, per lavorare in un bar e qualche tempo dopo ha aperto la sua prima pizzeria, portando poi in una villa alle porte di Treviso la sede della sua prima elegante "pizzeria-ristorante" Nel corso degli anni "Pino" è poi riuscito a costruire con impegno e passione la sua fortuna imprenditoriale, aprendo una cinquantina di pizzerie, tanto da diventare un esempio di ristorazione nel Nordest, ma non solo.
Le sue pizzerie da asporto, date in franchising e ormai presenti in numerose città e paesi del Veneto, sono il segnale che anche in questo settore la ristorazione sta rinnovandosi e lo può fare positivamente, se prima di dar inizio a una propria catena il promotore prova e riprova, sceglie farine e prodotti adatti, collauda delle preparazioni che vanno rigorosamente ripetute per garantirne la piena riuscita e l'appetibilità del prodotto finito e, conseguentemente, il successo della catena.





L'evoluzione della tradizione

Di fronte a questo panorama che vede moltiplicarsi le catene ristorative che fine fa la tradizione? La domanda non è butta là per passare il tempo, ma perché ci si renda conto che anche il mondo ristorativo sta velocemente cambiando assumendo forme e organizzazioni nuove.
Non è forse vero che le pizzerie nel Nord Italia hanno cominciato a farsi vedere nella seconda metà del secolo scorso, tra gli anni 50 e 60, mentre prima la maggioranza degli abitanti del Nord Italia non sapeva nemmeno che esistesse la pizza?
Va dunque preso atto che al pari del mondo agricolo, industriale, digitale, ecc., anche la ristorazione nelle sue diverse declinazioni è una realtà in continua evoluzione e cambiamento.

Chi vincerà?

È evidente che in una società in continua accelerata evoluzione non si può vivere sui traguardi raggiunti per quanto buoni essi siano; le mode, guidate e sostenute da formidabili campagne pubblicitarie, cambiano, così come cambiano le tecnologie produttive e, ancora, le esigenze nutritive della gente.
Non ci si può cullare sull'oggi, è chiaro, allora serve guardare con più attenzione al futuro, essere informati, pronti a modificare, se serve, il proprio tipo di lavoro.
Ma domani chi prevarrà nel mondo della ristorazione?
Io credo fermamente che prevarrà la qualità. E potrei concludere qui, ma credo serva un ulteriore approfondimento.
I pizzaioli sanno che, attualmente, le materie prime a loro disposizione non sono quelle di alcuni anni fa, neppure quelli impiegati per realizzare la "pizza napoletana STG". I mulini stessi, per fare un esempio, si sono globalmente ammodernati non solo e non tanto nelle tecniche molitorie per avere farine migliori, ma nella stessa scelta dei grani acquistati, attentamente esaminati ed analizzati sotto i diversi profili, al fine di avere poi farine di grande eccellenza.
Le aziende che producono mozzarelle, siano esse di bufala o vaccine, sono molto attente nello scegliere il latte, anche se poi le tecniche di lavoro sono, alla fin fine, quelle tradizionali.
Chi produce o sceglie gli ingredienti per le farce sa bene che non può accontentarsi di prodotti scarsi, perché i clienti delle pizzerie se ne accorgerebbero e i pizzaioli si rivolgerebbero ad altre aziende fornitrici.

Il miglioramento non si ferma

Ecco chi vincerà: le catene e i singoli locali che esigono il meglio e lo trasformano con serietà e bravura. Alla ristorazione medio alta e alta servono locali eleganti e ben curati, personale molto qualificato sia in cucina che in sala, una cucina eccellente diretta da uno chef colto, esperto ed esigente, coadiuvato da una efficiente brigata, una cantina ben fornita, un corretto rapporto qualità/prezzo. Alle pizzerie serve un servizio accurato, gentile e sufficientemente veloce, pizzaioli ben preparati, esperti e competenti, magazzini forniti di prodotti di alta qualità certificata. Qualche euro in più non disturba il cliente, se è ben accolto, ben servito, se mangia una pizza di qualità, non bruciacchiata, se trova una buona scelta di vini e di birre. Chi si comporta così ha già capito da che parte va il mondo e non resta indietro.

STREET *tra contaminazione* FOOD *e innovazione*





A cura della redazione

In queste pagine di Pizza e Pasta Italiana il tema della cucina di strada è stato già affrontato in diverse occasioni con approfondimenti e inserimenti trasversali che riguardavano la pizza. Se si parte dal presupposto che buona parte della cucina regionale ha nella sue tradizioni piatti e ricette da consumare durante le festività paesane (dagli arrosticini, alle olive ascolane, ai folpetti, al panino con lampredotto) o nella vita di tutti i giorni (la focaccia pugliese, la pizza romana con la mortadella e ovviamente la pizza napoletana), si capisce come quella del cibo di strada (o se si preferisce Street Food) sia una tradizione profondamente radicata nel territorio italiano.

Non c'è da stupirsi quindi se si assiste in questi ultimi anni ad un boom di "Street food Festival" in tante località turistiche dello stivale, dove tanti truck dotati di cucine attrezzate per qualsiasi proposta offrono piatti locali e non solo, a prezzi più o meno economici.

La domanda cresce e l'offerta si diversifica, con pizzaioli che reinventano le pizze o le focacce - vedi Trapizzino a Roma – oppure con chef stellati che aprono locali ad hoc dove si servono pietanze da mangiare con le mani – è il caso di "Bomba" a Milano, aperto l'anno scorso da Niko Romito -.

Un'evoluzione continua che da una parte reinterpreta alcuni classici della cucina, unendo per esempio delle specialità regionali apparentemente diversissime tra loro.



Arancini alla milanese, polpette, ravioli e pizze



Una contaminazione interessante tra tradizioni culinarie molto diverse tra loro è quella della bottega gastronomica siciliana (ma con sede a Milano) "Putìa", che ha festeggiato il suo primo anno di attività con il lancio di un arancino realizzato con risotto allo zafferano e ripieno di ossobuco. Le materie prime utilizzate per l'arancino alla milanese provengono da diverse aree del Nord Italia: il riso Vialone Nano del veronese, il burro della Latteria di Livigno, il Bitto della Valtellina e il Grana padano. Il riso, una volta tostato con la cipolla, viene arricchito con grana, burro, midollo e pistilli di zafferano per poi essere tolto dal fuoco molto al dente e raffreddato. Il ripieno è fatto di stracotto di ossobuco da parte posteriore, infarinato, cotto nel burro e sfumato con vino bianco prima di essere tagliato a punta di coltello o sfilacciato a mano, con aggiunta di tocchetto di bitto e gremolada di prezzemolo, aglio e scorza di limone.



Spostandosi nella Capitale, un altro format interessante è quello di Mariolina, che propone un menu dove i protagonisti sono i ravioli, declinati con farciture e ripieni diversi e un altro grande classico della cucina di strada: le polpette. Un'offerta che può sembrare ripetitiva ma che in realtà è il punto di forza della maggior parte delle proposte di questo tipo: focalizzarsi su uno o al massimo due piatti "della casa" e soddisfare le esigenze del consumatore con un piatto semplice, goloso e di qualità.



Anche la pizza non è immune dalla febbre della cucina di strada, a Londra dal 2015 il pizzaiolo e imprenditore Silvestro Morlando ha aperto una pizzeria su un furgone, in uno dei mercati più frequentati dalla città, l'Old Spitafields Market. La pizza di "Sud Italia" – il nome della pizzeria mobile – è stata premiata tra i migliori street food italiani nel Regno Unito e lo scorso 10 gennaio Morlando ha raddoppiato la proposta, questa volta con un'Ape Piaggio blu – il colore simbolo del marchio "Sud Italia"-



Street food Gourmet, Lumen e Exit

La cucina di strada e l'alta gastronomia possono convivere nella stessa offerta? Sembrerebbe un paradosso ma non è così: ci sono esempi virtuosi di come gli chef si cimentino per divertimento - ma anche perseguendo progetti imprenditoriali importanti-, in proposte per così dire "street". In tal senso vale la pena di citare due esempi virtuosi di questa tendenza gourmet dello street food: il chiosco "Lumen" a Torino e l'"Exit" a Milano, due realtà nate di recente e che hanno saputo differenziarsi con una proposta decisamente accattivante.

Prima di tutto la location: il "Lumen" occupa uno spazio adiacente ad un edificio storico della città sabauda, la chiesa tempio "Gran Madre di Dio", sulla riva destra del fiume Po, a due passi da piazza Vittorio Veneto. Lo spazio dove ora sorge "Lumen" una volta era una pompa di benzina, ed è stato grazie all'impegno di un giovane imprenditore della ristorazione, Marco Greco, che questo angolo di Torino è diventato un punto di riferimento per chiunque voglia fare un break di qualità. Aperto dalle 7 del mattino, "Lumen" è un chiosco moderno, in cui ogni elemento è stato curato nei minimi dettagli, come la pavimentazione esterna idrorepellente, per evitare la formazione di pozzanghere in caso di pioggia. La cucina è ovviamente "street", con brioche a colazione, un'ampia selezione di panini gourmet realizzati con ingredienti di qualità, l'immancabile aperitivo e i break con con prodotti locali e a km zero.





Se "Lumen" è un esempio virtuoso di recupero urbano di uno spazio dismesso, a Milano spicca " Exit", il progetto di "gastronomia urbana" nato sotto l'egida di Matias Perdomo e la squadra di Contraste, un elegante ed innovativo ristorante milanese che ha guadagnato da poco la Stella Michelin. Le somiglianze con il locale di Torino sono molteplici: l'orario di servizio – anche "Exit" apre al mattino e chiude alla sera tardi -, la location – il locale di Milano è in centro ma in una zona un po' defilata ma sempre molto vicina al Duomo - e poi ovviamente e lo stile informale, tipico di una ristorazione giovane e poco propensa allo stile "ingessato".

Un esempio di gastronomia metropolitana come spiega Onofrio Viscione di "Exit":- *In effetti, ciò che siamo noi è proprio questo: un ristorante gastronomico ma urbano, non un "bistrot" , come spesso molti ci definiscono. Siamo un chiosco che prova a fare della ristorazione gourmet il suo forte. Miriamo a rivolgerci a tutti, rivalutando una piazza milanese, rendendo accessibile a chiunque ne abbia voglia un certo tipo di cucina. EXIT infatti, non vuole essere un marchio o un brand, ma una filosofia i cui punti chiave sono: mangiare bene, bere bene e rilassarsi.*

Qualità, assenza di vincoli temporali (infatti la cucina è aperta tutto il giorno per permettere a chiunque di concedersi una pausa a qualsiasi ora), ricerca e contaminazione fanno parte del nostro progetto. Di fatto, nonostante si tratti di un chiosco e quindi con degli spazi a disposizione ristretti, questo non ci ha limitati nelle idee e nello sviluppo dei piatti. Anzi, per lo chef Claudio Rovai, è uno stimolo e una sfida elaborare piatti di alto livello anche in assenza di "normali" fornelli, ma utilizzando metodi e tecniche "alternative" e soprattutto materie prime di ottima qualità. EXIT per noi è un modo di fare ristorazione secondo la nostra filosofia: cerchiamo di diffonderla non solo a tutta la squadra ma anche ai nostri clienti. A me piace usare sempre il termine "diffondere cultura"! La nostra è semplicemente una "rivoluzione gastronomia " difficile da fare ma facile da vivere -.



Le ricette street di Pizza e Pasta Italiana

La cucina tradizionale italiana è alla base dello " street food": pizze, focacce, panini, pesci e verdure fritte sono proposte semplici, ma che possono essere re – interpretate con preparazioni di alta cucina.

Abbiamo chiesto ad alcuni tra gli chef che in questo momento si stanno distinguendo per bravura e competenza, di re – inventare alcuni grandi classici della cucina, in chiave street food, ed ecco il risultato del loro lavoro.

Gelato al pomodoro

RICETTA DELLO CHEF LUIGI COPPOLA
—
TENUTA DUCA MARIGLIANO BOUTIQUE HOTEL
PAESTUM
(SA)





GELATO AL POMODORO

- *300 g pomodori maturi privati della buccia e dei semi*
- *120 g acqua*
- *100g glucosio in polvere*
- *50 g succo arancia*
- *20 g succo limone*
- *1 g cannella in polvere*

Unire tutti gli ingredienti in un secchiello da Pacojet, abbattere in negativo per 24 ore circa e pacossare. Servire su un cono gelato da aperitivo.

LA CIALDA

- *100 g pane bianco senza crosta*
- *30 g concentrato di pomodoro*
- *50g albumi*
- *20g albumi*
- *1 g sale*

Frullare tutto nel Bimby e stendere allo spessore di 1 mm tra due tappeti di silicone.

Cuocere in forno per circa 2 minuti a 130 gradi.
Togliere dai tappeti e coppare con un coppapasta tondo diametro 8 cm.
Avvolgere su di un cono da pasticceria e essiccare in forno a 80 gradi per 90 minuti.

Melanzana da passeggio

RICETTA DI STEFANO MATTARA
—
EXECUTIVE CHEF ALLA "LOCANDA DEGLI EVENTI"
RONAGO
(CO)





INGREDIENTI

- *1 melanzana*
- *25 gr soia*
- *3 gr agar agar*
- *Origano*
- *50 gr di salsa di pomodoro*
- *2 gr xantana*
- *50 gr mozzarella*
- *20 gr panna*
- *Sale*
- *Pepe*

PROCEDIMENTO

Tagliare la melanzana a metà e condirla con un filo d'olio oliva, sale, pepe e rosmarino. Cuocere in forno a 180 gradi fino a che non si ammorbidisce la polpa. Togliere la buccia esterna e saltare la polpa con la salsa di soia, frullare il tutto ed aggiungere l'agar agar, rimettere a bollire per 4 minuti e inserire il composto negli stampi. Frullare la salsa di pomodoro con lo xantana, sale, pepe e basilico e mettere in un biberon. Frullare la mozzarella con la panna un filo d'olio, sale e pepe e mettere anch'esso in n biberon.
Posizionare sotto la gelatina di melanzana e sopra fare dei puntini con il pomodoro e la mozzarella, finire con origano fresco.

RICETTA DI AURORA MAZZUCCHELLI
—
RISTORANTE MARCONI, 1 STELLA MICHELIN
SASSO MARCONI
(BO)



Lumache Barbaine in sfoglia all'olio extravergine di oliva

RICETTA PER
6 PERSONE



INGREDIENTI

Per la sfoglia
— *250 g di farina 00*
— *40 g di olio extravergine di oliva*
— *7 g di sale fino*
— *140 g di acqua naturale in bottiglia*
— *olio di arachide per friggere*

Per le lumache
— *100g lumache Barbaine cotte e sgusciate (circa 40 lumache)*
— *80g burro*
— *20g Parmigiano Reggiano 24 mesi*
— *20g pane grattugiato*
— *½ spicchio d'aglio*
— *qb olio extravergine di oliva, sale, pepe.*

PROCEDIMENTO

Impastare la sfoglia fino a renderla elastica, conservarla coperta a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Pulire le lumache con poca acqua, sale e aceto; partendo da acqua fredda, a fuoco basso portarle ad ebollizione e cuocerle per circa 40 minuti poi preparatele all'uso mondandole e levandole dal guscio.

Montare il burro con il sale e l'aglio tritato fine.

Condire le lumache con sale, pepe, olio extravergine, Parmigiano Reggiano e il pane grattugiato.

Ricavare dei dischi di sfoglia con un coppa pasta, farcirli con il burro montato e le lumache condite, chiudere a raviolo.

Una volta fritti serviteli in un cono di carta assorbente…

Lolly pop pesca e sangiovese

RICETTA DI GIUSEPPE LO PRESTI
—
RISTORANTE IL CASALE GRIMOLI (AR)





INGREDIENTI

Per la bavarese
- *60 gr latte intero*
- *15 gr zucchero*
- *95 gr cioccolato bianco Valrhona*
- *4 gr colla di pesce*
- *100 gr polpa di pesca "Regina Londa"*
- *125 gr panna semimontata*

Per il gel al Sangiovese
150 gr riduzione Sangiovese
(1.5 lt vino Sangiovese)
50 gr Sangiovese
2 gr agar agar

Per il cantuccino
250 gr farina 0
125 gr zucchero
75 gr burro da latte
100 gr granella di mandorle
2 uova
5 gr scorza di limone

PROCEDIMENTO

Per la bavarese
Metter la colla di pesce in acqua fredda. Sciogliere il cioccolato rendendolo liscio e fluido, nel frattempo portare a bollore il latte e lo zucchero; unire la colla di pesce e il cioccolato fuso. Frullare tutto con un minipimmer rendendolo un composto liscio e portare a 35°. A questo punto unire la purea di pesca e la panna semimontata e amalgamare il tutto. Inserire la crema ottenuta in degli stampi a sfera per metà. Poi inserire la sfera di sangiovese e ricoprire il tutto con altra crema e abbattere in negativo.

Per il gel al Sangiovese
Unire il ristretto e il vino e portare a 80°C, unire l'agar agar e far ollire per circa 7 minuti.
Unire il degli stampi a sfera piccola e abbattere in negativo.

Per il cantuccino
Mettere la farina, lo zucchero, la scorza di limone e il lievito in una planetaria e iniziare a impastare aggiungendo le uova, una volta che il composto inizierà a formarsi aggiungere la granella di mandorle e continuare a lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e morbido.
Far riposare e stendere con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 0.5 cm.
Coppare dei quadrati(3x3) e cuocere a 180°C fino a doratura e lasciar raffreddare.

Composizione
Disporre una cialda di cantuccio sul piatto, adagiare la sfera e decorare con frutta e fiori eduli e qualche goccia di riduzione al sangiovese .

50 TOP PIZZA EUROPA

1



1. 50 Kalò di Ciro Salvo Pizzeria London
LONDRA – INGHILTERRA

2. Bijou
PARIGI – FRANCIAW

50 Top Pizza è l'iniziativa nata dall'impegno di alcuni giornalisti enogastronomici, di stilare una classifica tra le migliori pizzerie italiane e recentemente, allargatasi anche ai locali italiani all'estero.

Questa volta la mappatura della pizza di qualità si allarga a tutta l'Europa, in particolare a Londra e Parigi due capitali internazionali dove l'offerta ristorativa è più diversificata e dove si trovano la maggior parte delle pizzerie selezionate da " 50 Top Pizza Europa".

Ad aggiudicarsi il primo posto è la pizzeria 50 Kalò di Ciro Salvo a Londra, mentre al secondo posto c'è "Bijou" a Parigi, il locale di Gennario Nasti, altra grande firma della pizza di origine campana. Al terzo posto la pizzeria Baest a Copenhagen, di Christian Puglisi.

Inghilterra (a quota 10), Francia (8) e Germania (5) sono risultati essere i paesi con il maggior numero di locali inseriti in classifica, che vede comunque rappresentate ben 23 diverse nazioni.

top

2



3



3. Baest
COPENAGHEN – DANIMARCA

4. Ober Mamma
PARIGI – FRANCIA

5. Pizzeria Luca
COPENAGHEN – DANIMARCA

6. Kytaly
GINEVRA – SVIZZERA

7. Lilia Napoli
FALKENBERG – SVEZIA

8. Addomme'
LONDRA – INGHILTERRA

9. L'Antica Pizzeria da Michele
LONDRA – INGHILTERRA

10. Gazz
BERLINO – GERMANIA



LUCI E OMBRE DEL FOOD DELIVERY

di Patrizio Carrer

Chi vive o lavora in grande città come Milano o Roma ormai non vi farà più caso, mentre chi sta in una cittadina di provincia avrà sicuramente notato che sempre più spesso nelle vie centrali e nelle piazze sfrecciano riders con grandi borse attrezzate per la consegna a domicilio dei più svariati piatti.

Deliveroo, Gloovo, Ubereats, sono alcune delle start up che hanno re -inventato il mercato del food a domicilio. In soli due anni infatti, dal 2016 al 2017 l'acquisto dei piatti pronti è aumentato del 66%, (fonte Osservatorio eCommerce B2C Politecnico Milano) e sta continuando a crescere: nel 2020 in tutta Europa il mercato delle consegne a domicilio varrà più di 30 miliardi di euro (fonte UBS bank). Apparentemente questo successo sembra giovare a tutti: clienti soddisfatti, ristoranti che implementano il loro business e nuove opportunità di lavoro. Ma è veramente così? Non proprio.







NUOVI CONSUMI E NUOVI CONSUMATORI

Tralasciando il caso dei riders e delle loro rivendicazioni salariali e contrattuali – argomento importante ma che va affrontato in altri contesti - ci sono alcune considerazioni che vanno fatte sul funzionamento dei servizi di food delivery, ma prima è opportuno spiegare a grandi linee come funzionano questi servizi.

Deliveroo, Foodora, Glovo sono delle applicazioni che permettono di scegliere un'ampia gamma di piatti pronti che spaziano dalla carne alla pizza, al sushi e molto altro ancora. In pratica un'utente può mangiare comodamente a casa un piatto di un ristorante, comunicando al servizio di consegna i propri dati personali, quale piatto intende mangiare e di quale ristorante e a che ora preferisce la consegna. Una volta partito l'ordine, il ristoratore prepara il piatto desiderato dal cliente e il rider di turno si occupa della consegna.

Impegnati e poco propensi a dedicare tempo alla cucina, i consumatori tipo di cibo a domicilio, sono concentrati nelle grandi città, preferiscono mangiare comodamente a casa e non vogliono rinunciare al piatto preferito che hanno visto – o assaggiato – nell'hamburgheria o nella pizzeria dall'altra parte della città.

Sono per lo più giovani tra i 20 e 35 anni, impegnati con lo studio o il lavoro e decisamente social, desiderosi di vivere esperienze culinarie appaganti, senza pregiudizi di sorta, e ben disposti a condividere via web quello che mangiano e le loro opioni in fatto di cucina. Con gli acquisti è aumentato anche il numero dei clienti: nei primi mesi del 2018, scrive Coldiretti, oltre 4 milioni di italiani si sono fatti consegnare cibo a domicilio (spesa o piatti pronti) almeno una volta al mese. Insomma, il trend è costantemente in crescita, tant'è che entro il 2022 le piattaforme di food delivery potrebbero generare un giro d'affari da 2 miliardi e mezzo di euro.





RISTORANTE O APP?

Perdere la propria connotazione come ristorante e diventare una cucina per la consegna a domicilio è una prospettiva allarmante che rischia di squalificare l'offerta dei locali, ma per evitare tutto questo ci sono delle soluzioni che permetterebbero ai ristoratori di mantere la propria ricchezza e di sviluppare strategie di vendita indipendenti. In pratica tenersi in casa le informazioni dei propri clienti è possibile, ma queste vanno poi tradotte in un guadagno. Strooka è un esempio di piattaforma che opera proprio in questo senso, cercando di mantenere il ristoratore protagonista del lavoro e della distribuzione, migliorando la collaborazione con le piattaforme di consegna a domicilio e sviluppando un rapporto di collaborazione più paritario.

Le piattaforme online hanno già rivoluzionato diversi settori, dalla vendita al dettaglio all'industria dei taxi (ma anche quella della musica, dei video, dei trasporti, ndr) e potrebbero fare lo stesso col food. In futuro le persone potrebbero andare meno al ristorante e questo significa che molti ristoranti potrebbero chiudere, altri diventare ancora più forti (cit UBS bank).

PRO E CONTRO

Dall'altra parte della barricata c'è invece il ristorante - tradizionale, etnico, punto vendita di una catena, trattoria o pizzeria- che raccoglie l'opportunità di guadagnare più soldi con la preparazione di piatti a domicilio e che terzializza ad un'azienda esterna servizi che invece peserebbero sui fatturati del ristorante.



Sembrerebbe a prima vista un'opportunità interessante, ma questo in realtà è un indice del cambiamento dei consumi, con un aumento del numero dei clienti, ma con le sale dei ristoranti via via sempre più vuote. L'altro aspetto preoccupante delle piattaforme di food delivery e certamente l'acquisizione di dati e informazioni relativi ai consumi, alla clientela, ai gusti e alle preferenze di orario. Uno screening completo del consumatore, con informazioni su migliaia di utenti che verranno elaborate e poi utilizzate per ottimizzare gli investimenti.

In pratica se un cliente abitualmente consuma la pizza il giovedì, la piattaforma di riferimento proporrà al cliente sempre la stessa pizza, lo stesso giorno e nella medesima fascia oraria. Questa profilazione dell'utente, che nei ristoranti avviene grazie ad un attento lavoro di fidelizzazione da parte dell'operatore, con le piattaforme digitali diventa un valore da rivendere agli stessi ristoratori, che in questo modo ricompreranno delle informazioni sui loro clienti.

È sulla base delle informazioni ricavate dall'elaborazione dei dati che all'estero sono nate le cosiddette virtual o dark kitchen: cucine senza posti a sedere, né camerieri, pensate soltanto per le consegne a domicilio.

La differenza tra l'una e l'altra è questa: le virtual kitchen sono cucine virtuali gestite da più ristoratori con l'obiettivo di soddisfare la richiesta di pietanze di una determinata zona. Se nel centro di Milano sono richiesti hambuger, pollo fritto e cibi indiani, il player apre un laboratorio e raggruppa due, tre ristoratori che siano in grado di soddisfare questa richiesta. Le dark kitchen, invece, sono gestite in esclusiva da un unico ristoratore che può decidere di aprire una succursale virtuale per due motivi: o perché il suo ristorante fisico non riesce più a evadere le richieste dei clienti "reali" e virtuali al tempo stesso; o perché vuole ampliare il suo business senza aprire una nuova sede, con tutti i costi che questo comporta.

IN FOTO,
il podio del trofeo "Heinz Beck, i primi in pizzeria. Sul gradino più alto Roberto Rossi"

Il vincitore del Trofeo Heinz Beck... I Primi in Pizzeria

Roberto Rossi è il cuoco che ha guadagnato il gradino più alto del podio del Trofeo Heinz Beck… "I Primi in Pizzeria". Originario della Valsamoggia, in provincia di Bologna, Roberto Rossi lavora e gestisce assieme alla moglie Carla, il ristorante – pizzeria " L'Aquila (Zocca, Modena), locale accogliente e informale che offre non solo pizza ma anche un eccellente cucina del territorio. E proprio alla cucina tradizionale emiliana si è ispirato il piatto è ispirato il piatto che ha fatto vincere a Roberto Rossi il premio dedicato al famoso chef stellato del ristorante la Pergola di Roma: tortellini in crema di parmigiano, un grande classico della cucina emiliana, rivisitati per l'occasione. Cuoco di esperienza, Roberto Rossi ha raccontato alla nostra redazione il percorso umano e professionale che lo ha portato alla consacrazione del Campionato Mondiale della Pizza.

A cura di Patrizio Carrer



Q Ci racconti la sua esperienza professionale.

"Ho cominciato a lavorare come cuoco all'età di 28 anni, dopo un periodo di lavoro alla SIP (la Telecom di oggi). Pur essendo un posto sicuro, era una professione che non mi appagava, tanto che quando decisi di lasciarla, tutti gli amici e colleghi mi diedero del matto. Dopo un anno di lavoro presso un ristorante, frequentai una scuola professionale a Modena e poi cominciai a fare esperienze lavorative, prima a Zocca e poi sulla riviera Romagnola, ho girato anche il sud Italia dove ho avuto la **fortuna di lavorare al fianco di bravi professionisti dai quali ho appreso le tecniche che a scuola non ti insegnano."**



Quali sono gli ingredienti che non devono mai mancare nella sua cucina?

"Ci sono due ingredienti di cui non farei mai a meno: il primo è l'eccellenza delle materie prime e il secondo la passione per il mio lavoro. Con queste due componenti si ottengono risultati straordinari."

La sua ricetta è un grande classico della cucina emiliana, perché ha scelto questo piatto? E come lo ha rivisitato?

"Nella mia ricetta sono tutti ingredienti della mia regione – l'Emilia Romagna - e ho presentato il classico tortellino con crema di Parmigiano (una volta più comunemente chiamato alla panna) e l'ho "rivisitato" invertendo l'ordine degli ingredienti, cioè mettendo all'interno ciò che è fuori e viceversa. **Il tortellino alla panna non è la ricetta di un cuoco, ma discende dalla tradizione contadina**, dai casari che durante le feste usavano cucinare i tortellini in brodo a mezzogiorno e il rimanente lo condivano alla sera con la panna di affioramento ed il Parmigiano Reggiano.

Oggi, rispetto a 10 o 12 anni fa, la professione del cuoco è sotto le luci della ribalta, i ragazzi sono affascinati dai grandi chef in TV.

Dall'alto della sua esperienza cosa consiglia a chi si avvicina per la prima volta a questo lavoro?

"Si è vero il nostro lavoro è salito velocemente alla ribalta del grande pubblico grazie ai media, e al lavoro di tanti bravi professionisti che tutti i giorni mettono in tavola il meglio delle loro conoscenze. Il consiglio che posso dare ad un giovane che si avvicina a questo lavoro è di essere sempre umile, di ascoltare, guardare e non perdersi mai di coraggio. I sogni vanno coltivati perché arriverà il momento che si avvereranno. Vorrei ricordare ai giovani che conciliare il nostro lavoro con la vita privata non è semplice, quindi di fare le scelte giuste e di trovare sempre spazio per famiglia."

All'Aquila di Zocca c'è cucina ma c'è anche pizza, quali sono gli ingredienti che predilige per le sue proposte? Km zero, stagionali, bio…

"Nel nostro locale vengono proposte pizze dove curiamo la selezione degli ingredienti per la farcitura seguendo la stagionalità, dalle verdure di campo invernali, alle infiorescenze primaverili, e alle verdure estive, nella nostra zona poi abbiamo la fortuna di avere presidi slow food per i formaggi la carni e i salumi, per la cucina invece puntiamo su poche cose ma espresse e pasta fatta in casa."



A chi dedica la sua vittoria?

"Questo premio lo dedico a Cinzia, la mia compagna che in tutti questi anni mi ha sempre seguito e supportato ma quest'anno non era presente alla manifestazione, per motivi personali.

La ricetta



Tortellino in Crema di Parmigiano: Inverso



PER LA SFOGLIA:

— 400 gr. farina bianca 00
— 4 uova
— 100 gr. mortadella Bologna
— sale

PER IL RIPIENO DEI TORTELLINI:

— crema di parmigiano
— 250 gr di panna fresca
— 140 gr di Parmigiano Reggiano 24 mesi
— 60 gr di lombo di maiale
— ½ noce di burro
— noce moscata, pepe

PER LA FARCITURA:

— 100 gr prosciutto crudo di Parma 24 mesi
— brodo vegetale preparato con 300 gr di sedano, 300 gr di carota, 200 gr di cipolla.

PER LA CREMA DI LOMBO:

— 240 gr di lombo di maiale
— crema di panna
— brodo vegetale
—sale e pepe

I partner del Campionato Mondiale della Pizza 2019





SITTA

"La Ditta SITTA ormai da anni partecipa in veste di sponsor, a questa splendida manifestazione, che di anno in anno diventa sempre piu importante e prestigiosa.
Per noi, essere presenti al Campionato del Mondo della Pizza, e' sempre motivo di confronto e dibattito con questo immenso mondo della pizza.
La Ditta SITTA da piu' di 40 anni, lavora fianco a fianco con Aziende e professionisti del settore, ricercando e sviluppando insieme, prodotti sempre piu' evoluti tecnologicamente, con un'attenzione particolare alle esigenze del pizzaiolo.
La sicurezza , l'igiene e l'aspetto ecologico dei nostri prodotti, sono I principi fondamentali con cui SITTA e' ormai da anni leader nel settore dei biocombustibili specifici per la cottura degli alimenti, soprattutto nel ramo delle pizzerie e da quest'anno il prodotto è l'unico ad essere certificato BIOMASS PLUS A1:
I principi su cui si basa Biomassplus sono 3:

1. Tracciabilità e legalità;
2. Sostenibilità ambientale del prodotto;
3. Qualità del prodotto e del processo;

Il **" FAGGETTO O SOLE MIO" SITTA** è stato messo a disposizione dell' organizzazione, ed utilizzato dai tantissimi partecipanti al Campionato del Mondo della Pizza 2019 , raccogliendo moltissimi apprezzamenti per la loro versatilita' e qualita'.
Vorrei cogliere l' occasione per poter ringraziare tutte le persone, ed in particolar modo i Signori Puggina che hanno contribuito al raggiungimento di questo ambizioso traguardo".
Michele Ballardin,
sales manager SITTA

I partner del Campionato Mondiale della Pizza 2019



A DESTRA
Marco D'Annibale con lo chef Heinz Beck, al Campionato Mondiale della Pizza.



GI. METAL

Gi.Metal è leader mondiale, da oltre 30 anni, nella progettazione e produzione di soluzioni innovative per il pizzaiolo professionista, garantendo lo strumento perfetto per ogni contesto e categoria: dalla pizza classica, napoletana stg, passando per i formati speciali, pizza in pala , al metro a quella in teglia. Come partner tecnico del Campionato Mondiale della Pizza, l'azienda toscana è stata fondata da Marco D'Annibale, attuale proprietario del brand che realizza le inconfondibili pale e minuterie con il manico blu.

"Ogni anno aspettiamo con impazienza il Campionato perché è per noi un'occasione speciale sia per presentare le novità in ambito di prodotto, sia per interagire e dialogare con i nostri clienti finali, i pizzaioli" Spiega Marco D'Annibale, proprietario di Gi. Metal: "Quest'anno il Campionato ha rappresentato l'opportunità per fare storytelling attraverso i racconti che i pizzaioli hanno condiviso con noi attraverso le video interviste del progetto #storiedipizzaioli. Un successo di interazioni e condivisioni nelle nostre pagine social, nelle quali abbiamo dato voce a pizzaioli provenienti da tutto il mondo che ci hanno raccontato com'è nata la loro passione per la pizza. La passione è ciò che contraddistingue anche il lavoro di Gi.Metal: da oltre 30 anni ci impegnamo a progettare e produrre gli strumenti più utili per favorire il lavoro dei pizzaioli.
Made with passion è infatti il claim che accompagna la nostra attuale campagna di comunicazione, a sottolineare come il lavoro del nostro team racconti la passione, la stessa impiegata dai pizzaioli per la realizzazione dei loro capolavori di gusto. Alla prossima edizione!".



I partner del Campionato Mondiale della Pizza 2019





ZANOLLI FORNI

"La nostra prima esperienza come sponsor del Campionato Mondiale della Pizza è stata piena di emozioni. L'impegno e la passione di centinaia di pizzaioli uniti allo spirito competitivo che si percepisce così forte solo in rare occasioni, fanno del Campionato un evento adrenalinico. È stato un onore vedere all'opera tanti professionisti con i nostri forni. Siamo consapevoli di aver sviluppato attrezzature in grado di essere al loro fianco sia in un sabato sera con il locale pieno di clienti che nel momento più critico di una gara importante.

In questi giorni ci siamo avvicinati ancora di più a chi utilizza i forni quotidianamente, imparando molto delle tecniche di cottura ma soprattutto delle motivazioni e delle aspirazioni che spingono a dare ogni giorno il proprio meglio. Tutto questo insieme a ciò in cui da sempre crediamo: la lealtà e la sportività. Per questo abbiamo ideato e voluto fortemente il premio "Fairplay Zanolli" che premia la persona che si è distinta per correttezza, cooperazione, savoir faire. Per non dimenticare che alle basi di ogni competizione è fondamentale lo spirito sportivo".



Gioielli d'Italia:

Le eccellenze agroalimentari dell'Adriatico

di Caterina Vianello



Il mare Adriatico è ricco di eccellenze ittiche: qui ve ne proponiamo alcune tra le migliori, da quelle più umili a quelle preziose, convinti che la bontà non abbia bisogno di distinzioni.



Fasolaro

L'alto Adriatico regala un dono prezioso e ingiustamente poco considerato: il fasolaro. Mollusco bivalve gustosissimo, è morbido, carnoso e dal sapore delicato. Viene pescato nelle aree marittime di Veneto e Friuli-Venezia Giulia: i pescherecci partono dai porti di Grado, Marano Lagunare, Caorle, Cavallino-Treporti e Chioggia ed arrivano ad una distanza di 8-10 miglia dalla costa, in fondali di profondità variabile tra i 10 e i 30 metri: la pesca avviene con una draga idraulica, costituita da una gabbia metallica trascinata sul fondo per raccogliere i molluschi in mezzo alla sabbia, che viene poi espulsa. Negli ultimi anni l'umile fasolaro è stato in grado di costruire attorno a sé un fiorente mercato: qualità e bontà ne hanno determinato una "riscoperta". Le dimensioni variano tra gli 8 e i 10 cm, per un peso medio tra i 100 e i 150 grammi. Il mollusco vive all'interno di una conchiglia spessa e lucida, di colore marrone-rosa, con sottili strisce concentriche. L'interno della conchiglia è di colore biancastro. Ha carni gustose e consistenti. Consumateli crudi, conditi leggermente con succo di limone e pepe nero, o cotti, per un bel piatto di pasta.

Cozza di Scardovari

La Sacca di Scardovari è un ampio specchio d'acqua compreso tra le foci del Po di Gnocca e del Po delle Tolle. Qui, in una zona dove la mitilicoltura viene praticata dalla fine degli anni '60, su un'estensione complessiva di 1600 ettari, viene allevata la Cozza di Scardovari, primo mollusco italiano ad aver ottenuto, nel 2013, il riconoscimento europeo Dop. Mollusco dalla forma allungata con conchiglia di colore nero-violaceo, ha colore giallo -biancastro nel maschio, gusto delicato, tendente al salmastro. Consumata da aprile a settembre, viene raccolta quando raggiunge la taglia minima commercializzabile di 5 cm. Ricca di proteine, di acidi grassi polinsaturi, e di sali minerali (in particolare sodio, potassio e fosforo e di vitamine) si gusta alla marinara, come ingrediente nelle zuppe di pesce, e gratinata al forno.

Vongola verace del Polesine

In un'area sabbiosa divisa dal mare, di 5300 ettari, all'interno del Parco del Delta del Po si alleva la vongola verace del Polesine. Originaria dei mari tropicali, è stata introdotta nella Laguna Veneta negli anni ottanta con un notevole successo tanto che l'Italia è il primo produttore europeo. Ha conchiglia biancastra o bruno chiara dalla forma ovaloide, con striature sulle valve. Grande dai 4 ai 6 cm ha carni turgide, magre: ricchissime di fosforo, ferro e vitamina A. Si consuma sia cruda che cotta.

Masanete

Diffusissime nella laguna veneta, le masanete sono le femmine del granchio. Cibo poverissimo e di facile reperibilità, sono diventate oggi una prelibatezza da gourmet. Sono pescate tra agosto e dicembre (quando sono piene di uova) con reti



particolari chiamate 'trezze' a cui sono legate delle trappole di forma cilindrica, nelle quali rimangono incastrate. Poco caloriche, sono ricche di proteine, minerali e vitamine. Il modo migliore per gustarle è bollite e condite con aglio, olio, prezzemolo, sale e pepe. Spesso accompagnate da polenta di farina bianca, danno il meglio di sé anche fritte, previa pulitura ed eventuale bollitura (incise sulla schiena, impanate nella farina e cotte in abbondate olio caldo). Possono anche essere un accompagnamento in un risotto alla pescatora o in una zuppa di pesce.

Moleche

Amatissime in laguna (che rappresenta peraltro il loro habitat ideale con i fondali sabbiosi e le acque salate e salmastre), le moleche sono dei granchi che in primavera ed in autunno, soprattutto nei mesi che vanno da Aprile a Maggio e da Ottobre a Novembre, nel periodo della muta, perdono il carapace e si presentano molli e particolarmente tenere. Grandi indicativamente 6-7 cm, di colore verde-grigio, sono dei crostacei la cui cottura richiede particolare perizia. Due le ricette principali della tradizione veneta: o, previa incisione della schiena per far fuoriuscire l'acqua, una panatura e poi la frittura; oppure, previa immersione in un composto di uovo sbattuto e salato in modo che possano ingerire parte del tuorlo, la frittura.

Pannocchia o canocia

La canocia o anche canocchia (canocia in Veneto o nel Friuli, balestrin o sigà de maa in Liguria, pannocchia in Abruzzo, cicala di mare nel Lazio, cannocchiella in Puglia, cegala de mari in Sicilia) è un crostaceo che vive a varie profondità, tra i 10 m fino a 200 m, in genere su fondali di tipo sabbioso o fangoso. Di forma allungata, ha una corazza bianco-grigiastra e due macchie ovali di colore viola scuro sulla coda che potrebbero somigliare a degli occhi. Con alti livelli di colesterolo (come in genere i crostacei) ma povera di calorie, si consuma prevalentemente bollita, come componente pregiata di un bell'antipasto misto.





Le vongole certificate del litorale Veneto

le garantisce il marchio MSC ottenuto dall'Op Bivalvia di Caorle (Venezia)

La moderna organizzazione commerciale per i prodotti ittici ha a Caorle (Venezia) un importante e qualificato punto di riferimento: l'Op Bivalvia Veneto, legata al CO.GE.VO, Consorzio per la gestione e la tutela della pesca dei Molluschi Bivalvi nel Compartimento Marittimo di Venezia. L'Op Bivalvia è formato da circa 90 imprese di pesca che operano nella cattura dei molluschi, ha una Flotta artigianale di circa 100 Pescherecci, con più di 300 addetti impegnati quotidianamente nella raccolta delle Vongole e di altri Frutti del Mare nelle acque dell'intero litorale veneto, riuscendo a soddisfare richieste giornaliere anche fino a 40.000 kg di prodotto senza compromettere la sostenibilità dell'ambiente, grazie a raccolte controllate e variando sempre la zona di pesca.

Le immagini dei pescatori dell'articolo corrente e del precedente sono state gentilmente fornite dal Co.Ge.Vo.

Nel 2018, il Co.Ge.Vo (questo è l'acronimo che indica il Consorzio) ha commercializzato 4 milioni di kg. di vongole di mare (chiamate anche lupini o nel dialetto veneto "pevarasse").

"Siamo molto soddisfatti dei risultati raggiunti, ci ha detto il Direttore Mauro Vio. Infatti l'Op Bivalvia Veneto, in sinergia con i Consorzi di Gestione Molluschi di Venezia e Chioggia, a luglio 2018 è stata riconosciuta per il suo impegno nei confronti del Mare. La nostra è, infatti, la prima attività di pesca (fishery) a ricevere la più importante certificazione di sostenibilità ambientale non solo in Italia, ma in tutto il bacino del Mediterraneo, ovvero la certificazione di Pesca Sostenibile secondo lo standard MSC. Quindi ora le nostre vongole di mare possono fregiarsi del prezioso marchio MSC".



E può raccontarci il percorso che compiono le vongole una volta pescate?

"Le nostre vongole di mare appena pescate vengono subito trasferite con specifici mezzi a temperatura controllata nel proprio centro di trasformazione prodotti ittici di Caorle. Dopo i primi controlli di qualità, inizia il processo di igienizzazione del prodotto, selezione e calibratura, pulizia e ispezione manuale, desabbiatura e confezionamento per la proposta al consumatore sia nella versione fresco che surgelato.

Nella versione surgelato le vongole sono poste in vaschette anche microondabili, senza aggiunta di glassatura e/o conservante, chiuse (ad effetto skin) con pellicola termosigillata. Dopo il controllo metal e peso, le vongole sono soggette a un delicato trattamento termico e surgelate. Le vaschette vengono poi astucciate, imballate e stoccate alla temperatura controllata di -18°/-20°C.
Queste tempistiche ristrette di lavorazione tipiche di una filiera corta permettono al prodotto di mantenere al suo interno il loro liquido intervalvare integro, preservando completamente la delicatezza delle loro carni ed i sapori caratteristici del mare con un profumo del tutto simile al prodotto freschissimo, non sempre reperibile o acquistabile come tale."

Una certezza c'è già: con le vongole dell'Op Bivalvia veneto si va sul sicuro e ci sono altri prodotti, tutti ugualmente controllati e certificati, a garanzia dei consumatori e dei buongustai. E da luglio Op Bivalvia propone anche le Vongole Biologiche di Caorle.

AD OGNI REGIONE LA SUA PIZZA
-
DOP, IGP, STG D'ITALIA

-Trentino Alto Adige -





Il Trentino Alto Adige è la regione che la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha scelto per interpretare una pizza che unisce sapori mediterranei e nordici. Il Trentino Alto Adige oltre ad essere un territorio con una qualità della vita tra le migliori in Italia – è la terza regione per reddito individuale – è anche una delle mete turistiche più apprezzate dello stivale. Il perchè è facilmente intuibile: splendidi paesaggi montani, strutture ricettive attrezzate sia per la stagione estiva che per quella invernale, un'offerta turistica che spazia dal benessere allo sport, dalla cultura, all'enogastronomia.

Sui prodotti enogastronomici il Trentino Alto Adige offre grandi eccellenze, come i profumati vini aromatici (il Traminer e il Marzemino sono tra i più noti, ma lungo la strada del vino ci sono tantissime eccellenze degne di nota) e piatti tipici come i Canederli, la Carne Salada, la Pevarà (un condimento di origine medioevale fatto con cipolle, salsiccia lucanica, pane grattuggiato, formaggio e olio, da accompagnare alla polenta o ai cotechini), e poi ancora i dolci realizzati con le deliziose mele della Val di Non (strudel e frittelle).
Lo Speck Alto Adige IGP (indicazione geografica protetta) è un prosciutto crudo disossato, rifilato, salmistrato a secco, lasciato ad asciugare e a stagionare per almeno 22 settimane.
Dal gusto unico e dall'aspetto inconfondibile, lo Speck Alto Adige IGP deve la sua unicità alle particolari condizioni climatiche delle valli alpine dell'Alto Adige e al tradizionale metodo di produzione. Lo Speck Alto Adige IGP proviene solo da 29 produttori riconosciuti dal Consorzio Tutela Speck Alto Adige, i quali sono tenuti da contratto a rispettare i criteri di produzione, ad uniformare in base a questi i siti di produzione e a garantire ai controllori di un istituto di controllo indipendente il libero accesso in ogni momento. Alla base di un buon prodotto vi è una buona materia prima. Per questo per lo Speck Alto Adige IGP sono utilizzate solo cosce suine magre, sode e provenienti da allevamenti riconosciuti e controllati dell'Unione Europea. Per la produzione dello speck altoatesino non si importa né bestiame né carne congelata.

di Caterina Orlandi

La pizza alto - atesina
con speck e verdure di stagione

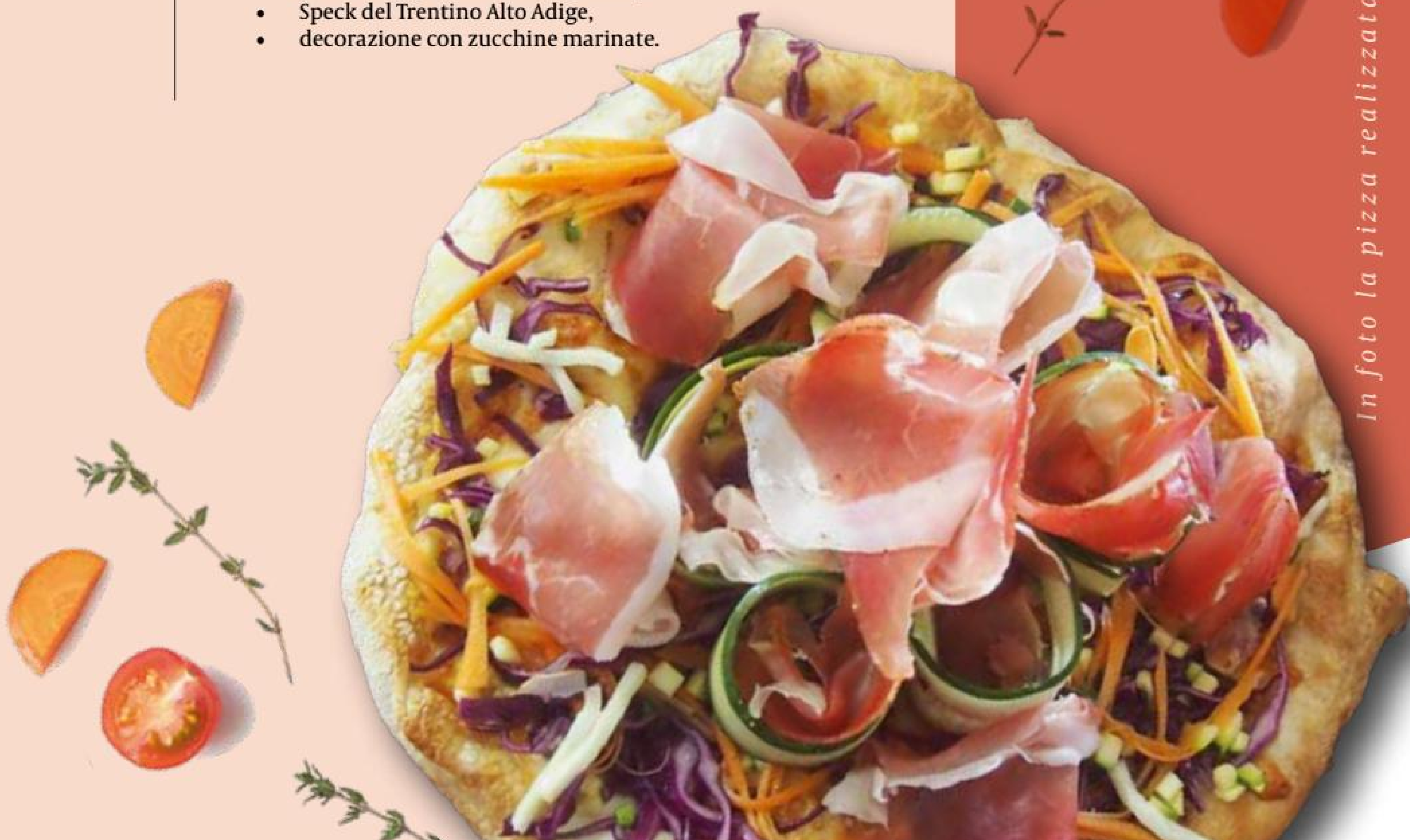
-La ricetta-

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- acqua,
- farina bio tipo 0,
- farina di semola,
- olio exrtavergine di oliva,
- sale,
- lievito

PER LA FARCITURA

- mozzarella,
- verdure tagliatate a julienne (carote, zucchine, cavolo – cappuccio e erba cipollina),
- Speck del Trentino Alto Adige,
- decorazione con zucchine marinate.



In foto la pizza realizzata dalla redazione di Pizza e Pasta Italiana





Speck Alto Adige

"Alto Adige: una piccola regione, grandi piaceri"

Lo Speck Alto Adige IGP deve il suo gusto inconfondibile soprattutto alle sue origini altoatesine.

Qui la cultura alpina e mediterranea si incontrano in modo straordinario e la natura offre un clima perfetto. L'Alto Adige: una piccola regione, grandi piaceri con oltre 300 giornate di sole all'anno. Sullo sfondo di montagne meravigliose, già da decenni gli altoatesini producono i loro prosciutti tipici, in onore di una vera e propria cultura dello speck. Tra le referenze della linea Fresca Salumeria di Beretta troviamo lo Speck Alto Adige IGP, disponibile in fette sottili e saporite, disposte nella vaschetta da 100g. Grazie a materie prime sapientemente selezionate e affumicate dolcemente, Beretta offre un prodotto equilibratamente speziato secondo la miglior tradizione dello Speck IGP.



 Via Fratelli Bandiera 12 - 20056 Trezzo sull'Adda (Mi)

 Tel 02909851

 info@fratelliberetta.it

 www.fratelliberetta.it

CUOR DI PELATO.
INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.

Densa e cremosa, Cuor di Pelato conserva tutta la dolcezza dei Pelati Cirio nella prima polpa ottenuta dal pomodoro italiano per eccellenza. Freschezza e qualità per chi sa che, in cucina, al Cuor non si comanda.





CIRIO
1856
Alta Cucina

cirioaltacucina.it

Il cestino del pane

I crackers realizzati dallo chef Alessandro Rossi, un esempio di Cestino del Pane creativo e gourmet

Il servizio al tavolo in una pizzeria o in un ristorante è certamente il primo biglietto da vista che si offre al cliente. Una tovaglia pulita, piatti, bicchieri e posate messi correttamente e un cestino con del pane o dei grissini freschi di giornata, sono un piacevole benvenuto che ben dispongono il cliente nei confronti del locale. Un suggerimento per dare ulteriore valore aggiunto al proprio servizio è quello di arricchire il cestino del pane con delle proposte più accattivanti, superando così i panificati pre – confezionati o peggio ancora surgelati.
Chi lavora nell'arte bianca ha sicuramente l'opportunità di fare diversi esperimenti in tal senso, con cestini di pane caldo, grissini croccanti o sfoglie di pane golose.
Sono state scelte per l'occasione alcune proposte di cestino del pane, realizzate da chef e ristoratori selezionati dalla nostra redazione.
Le quattro proposte sono state rispettivamente realizzate dallo chef stellato Simone Breda (ristorante Sedicesimo Secolo, Orzinuovi Pudiano, Brescia), dallo chef Alessandro Rossi (Ristorante Villa Selvatico, a Roncade, Treviso), dallo chef Alberto Bertani (QQ Duepuntozero – Salò, Brescia) e dallo chef Luigi Coppola (ristorante Casa Coloni presso la Tenuta Duca Marigliano, Boutique Hotel a Paestum, Salerno).

di Patrizio Carrer



ROSA DI PANE AL POMODORO E ORIGANO CON BURRO E GRANA

1 kg *di farina tipo 1*
600 gr *acqua*
100gr *concentrato pomodoro*
15 gr *lievito di birra*
25 gr *sale*
2 cucchiai *origano*
150gr *burro*
150gr *grana*

Chef Alberto Bertani

QB DUEPUNTOZERO

Salò, Brescia



Sistemare la farina, il lievito sbriciolato e l'origano nella planetaria. Mettere il concentrato di pomodoro nell'acqua e mescolare. Cominciare ad impastare aggiungendo l'acqua poco alla volta, piano a piano e aumentare la velocità così da creare la maglia glutinica. Prima di versare l'ultimo goccio d'acqua aggiungere il sale e fatelo incorporare bene. Questo impasto si puo' fare la sera, poi lo si fa lievitare lentamente in frigorifero. La mattina seguente estrarre dal frigo l'impasto, farlo lievitare a temperatura ambiente per 2 orette, stenderlo con un matterello fino ad uno spessore di mezzo cm. Spalmare con il burro montato con il grana e arrotolare su se stesso. Una volta ottenuto un cilindro tagliare dei bocconcini di 5 cm e sistemarli negli stampi. Far lievitare ancora e cuocere in forno ventilato a 190 gradi per 15/17 minuti a seconda della potenza del forno.

Chef Alessandro Rossi

RISTORANTE VILLA SELVATICO

Roncade – Treviso

CRACKERS, MIELE DI CASTAGNO, ROBIOLA DI CAPRA

Ingredienti: 500Gr farina 0 350 W, 250 gr acqua a 36C°, 20 gr lievito di birra, 20 gr miele di castagno, 50gr strutto, 12 gr sale, 150 gr robiola di capra, olio di arachidi 1,5L.
Procedimento: Impastare tutti gli ingredienti insieme in una planetaria per poco tempo solo fino a quando non saranno amalgamati tra loro. Trasferire il composto ottenuto su una tavola di legno e lavorare energicamente con le mani fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Coprire l'impasto con della pellicola e lasciarlo lievitare per circa un'ora. Con l'aiuto di una stendi pasta tirare l'impasto ad un'altezza di circa 2 mm, su metà di questa stesa di pasta mettere, distanziati tra loro di circa 4 cm, dei piccoli pezzi di robiola di capra e ricoprire con l'altra metà stesa di pasta. Con una rotella zigrinata tagliare dei quadrati di pasta che tratterranno alloro interno la robiola di capra. Friggere i quadrati in olio di arachidi a 180C°. Una volta ben dorati, scolarli, salarli e servirli.





PANE AL LIEVITO MADRE

600 g farina primitiva tipo 1
300g farina integrale
100g semola rimacinata di grano duro
250 g lievito madre maturo
700g acqua
30 g malto
25g sale

Chef Luigi Coppola

CASA COLONI RISTORANTE

c/o Tenuta Duca Marigliano
Boutique Hotel a Paestum



Procedimento
Unire le farine nell'impastatrice, insieme al malto. Sciogliere il lievito madre nell'acqua e cominciare ad impastare unendo l'acqua poco per volta, dando il tempo all'impasto di formare una buona maglia glutinica. Insieme all'ultima parte di acqua, unire il sale e impastare ancora per qualche minuto. Lasciare riposare per 30 minuti l'impasto. Trascorso questo tempo dare una piega di rinforzo. Lasciar riposare ancora 30 minuti e procedere con una nuova piega, questo per 3 volte. A questo punto mettere l'impasto ad una temperatura di 4 gradi per 18 ore. Trascorso questo tempo portare l'impasto ad una temperatura di circa 20 gradi. Stagliare l'impasto in pagnotte da 500 grammi, pirlare a far lievitare per circa 4 ore. Cuocere in forno statico a 200 gradi per circa 50 minuti.

Chef Simone Breda

RISTORANTE SEDICESIMO SECOLO

Orzinuovi Pudiano - Brescia



PANE INTEGRALE AI SEMI DI GIRASOLE



600 g farina integrale
400g farina tipo 1
600g acqua
10g di lievito
10g malto
25g sale
50g olio Evo
50g semi di girasole

Nell'impastatrice iniziare ad impastare le farine i semi di girasole e ¾ della parte liquida con lievito, malto e olio. Aggiungere poco alla volta ad assorbimento la restante acqua e chiudere l'impasto con il sale portandolo ad una temperatura di 26°.
Pirlare l'impasto e lasciar partire la lievitazione ad una temperatura di 30°. Mettere il composto a maturare in frigorifero per 12h. Togliere dal frigorifero l'impasto e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per una mezzora circa. Pezzare il pane in forma quadrata ad un peso di 25 g cadauno, cospargerlo con semi di girasole e far lievitare ad una temperatura di 30°. Cuocere in forno prima per 4 minuti a vapore e poi per 8 min a 200°

Seguendo la linea del format Mondo Pasta dedicato ai servizi e ai prodotti per pasta fresca, la redazione di Pizza e Pasta Italiana dedica queste pagine alle ricette e alle novità sulle farine e sulle materie prime per la pizza. Questa rubrica continuerà anche nei prossimi numeri, per offrire ai lettori una panoramica ampia e diversificata su tutte le novità del comparto PIZZA E CUCINA.

BONGIOVANNI
- MUGNAIO DAL 1977 -

PIZZA CETARIA

di Cristiano de Rinaldi





INGREDIENTI PER 10 PERSONE

IMPASTO

1 l acqua
1,6 kg farina Antiqua Cereali per Pizza
280 g di lievito madre liquido naturale
45 g di sale
30 g olio evo

FARCITURA

60 g di scamorza affumicata di latte Nobile
80 g di pomodorino giallo del piennolo
200 g di ricotta di bufala mantecata con semi di finocchietto
q.b. germogli di porro
q.b. pecorino romano
15 g di olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

Mettere nell'impastatrice il totale della farina con 900 cl di acqua ed impastare per circa 10 minuti in prima velocità, dopodiché fermare la macchina e attendere 30 minuti.
Inserire il lievito stabilito ed il 50% restante dell'acqua, impastare per circa 4 minuti in prima velocità, aggiungere il sale e dopo 2 minuti passare alla seconda velocità. In questa fase aggiungere l'acqua rimanente a filo e chiudere con 30g di olio; l'impasto dovrà assorbire correttamente i liquidi in circa 7/8 minuti dopo aver inserito il sale.
Dopo la lavorazione, porre l'impasto all'interno di una madia di legno o all'interno di una boule e far riposare per circa 2 ore a temperatura ambiente, poi procedere con la fase di spezzatura dell'impasto in palline di circa 280 g.
Lasciar lievitare per circa 16 ore a temperatura controllata di 18°C.
Una volta lievitate, procedere con la stesura "a schiaffo" tipica della pizza napoletana, aggiungere i pomodorini gialli, la scamorza affumicata, una spolverata di pecorino romano, un ultimo filo di olio evo ed il basilico. Infornare per 90/120 secondi a 380°C.

All'uscita dal forno ultimare la farcitura con la ricotta di bufala mantecata, i germogli di porro, le acciughe di Cetara ed i semi di finocchietto.
Come ultima decorazione, spolverare con polvere di pomodoro giallo o curcuma.

FOCACCIA TRICOLOR MOLIDORO CON ARONIA E MORINGA

di Nico Carlucci



INGREDIENTI:

1) Kg. 2 Farina MOLIDORO 27,7°
2) Gr. 40 Lievito Madre disidratato in polvere Molidoro (2% sul peso della farina) 28°
3) Gr. 4 Lievito di birra fresco compresso (0,2% sul peso della farina)
*4) 7) Lt. 1,4 Acqua (70% sul peso della farina) 5,5°
5) Gr. 100 Olio Extra Vergine di Oliva (5% sul peso della farina) 25,3°
6) Gr. 50 Sale marino fino (2,5% sul peso della farina) 28,9°
* Gr. 5 Aronia in polvere
* Gr. 5 Moringa in polvere
Indicazioni di temperatura: Laboratorio: 30° al 30% u.r. ; Vasca: 28°

PROCEDIMENTO:

Sciogliere l'aronia e la moringa in 2 bicchieri con acqua della ricetta. Tagliare la parte esterna (verde) delle zucchine in listelle sottili e dividere i pomodorini in 2 parte tagliandoli centralmente. Inserire in impastatrice a spirale o in planetaria con gancio la farina e i lieviti facendo girare a velocità moderata per ossigenare e miscelare le polveri per 2 minuti circa. Inserire a piccole dosi 1,300 gr di acqua fino al completo assorbimento. Di seguito l'olio, sempre a piccole dosi fino al completo assorbimento. Questa operazione dovrebbe durare circa 10 minuti in 1° velocità o a velocità moderata. Innescare la 2° velocità o aumentare la velocità e inserire il sale assieme all'acqua rimanente fino al completo assorbimento e fino a che il sale non sia più visibile nell'impasto. Se impastato a mano seguire lo stesso procedimento e la stessa modalità di inserimento impastando in una vasca in acciaio abbastanza capiente.Deporre il composto ottenuto sul banco da lavoro precedentemente infarinato (il peso dell'impasto si dovrebbe aggirare attorno ai 3,869 Kg. circa con 25,9°). Dividere l'impasto in 3 parti da Kg. 1,290 circa; impastare 1 delle 3 parti con l'aronia fino al completo assorbimento e cambio di colore della pasta; impastare un'altra delle 3 parti con la moringa fino al completo assorbimento e cambio di colore della pasta. Procedere alla puntatura di circa 15 minuti coperto con telo in plastica possibilmente non a contatto o con un canovaccio umido. Tagliare tutte e 3 le paste in pastelle da 200 gr. e porle nelle teglie di infornamento in alluminio usa e getta precedentemente unte di olio in fasce colorate (rosso bianco e verde) cospargendo la parte superiore delle stesse con olio e coprendo con telo in plastica alimentare. Far lievitare in ambiente (30,6° con il 34% u.r.) per circa 6 ore. Maneggiando con cura in modo da non far perdere la lievitazione acquisita, schiacciare le pastelle con i polpastrelli e farcire a proprio piacimento o con pomodori, olive, sale, origano e abbondante olio.
Cuocere a 245° per circa 14-16 minuti senza vapore a valvola chiusa fino ad avere un colore dorato. In caso di cottura in forno casalingo pre-riscaldare il forno a 250° e cuocere per circa 25 minuti a 240°.

NB *I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio. Le tempistiche e le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.*

LA PAROLA AD UNO DEI MAESTRI PIZZAIOLI: MARIO SEVERINO E LA SUA PIZZA MARGHERITA



Il pomodoro è sicuramente il "Re" della cucina italiana e mediterranea. Ma tra tutte le varietà, il pomodoro San Marzano è quello maggiormente apprezzato tanto da ottenere il marchio DOP. Alcuni fattori concomitanti, quali il microclima mediterraneo soleggiato e temperato che risente dell'influenza benefica del mare, la fertilità dei terreni di origine vulcanica, le ricche sorgenti idriche e falde acquifere superficiali, sono elementi imprescindibili per la perfetta maturazione del S. Marzano che vanta proprietà preventive dei tumori. Che il pomodoro facesse bene lo si sa da tempo e la ricerca del prof. Antonio Giordano dello "Sbarro Institute" ha confermato il potere antitumorale del San Marzano DOP. Non ci sono dubbi: "chi consuma regolarmente il San Marzano riduce sensibilmente il rischio di tumore. Avendo proprietà digestive e detossinanti, si può pensare che il pomodoro protegga da tutti i tipi di cancro, in particolare quelli a carico dell'apparato digerente".

Apprezzato dai maestri pizzaioli soprattutto per la sua spalla acida che conferisce equilibrio alla dolcezza degli ingredienti della pizza, il pomodoro S. Marzano DOP di Solania è il protagonista della pizzeria di Mario Severino, giovane pizzaiolo ventiseienne di Sarno, in provincia di Salerno, che ha fatto della sua collaborazione con l'azienda Solania uno dei suoi punti forti.

"Dall'apertura della pizzeria abbiamo stretto la nostra collaborazione con Solania SRL, i cui prodotti ci permettono di esprimere al meglio il carattere innovativo della pizza" spiega Mario. Le due realtà, Officina della Pizza e Solania, lavorano insieme nella valorizzazione del territorio dell'Agro Nocerino Sarnese.

"Ci troviamo nel territorio del pomodoro S. Marzano – spiega Mario Severino – sul fronte della gastronomia non possiamo non valorizzare l'economia locale con utilizzo dell'"oro rosso" di cui Solania è ambasciatrice".

L'azienda Solania, storica realtà di produzione del pomodoro S. Marzano DOP, si propone come vetrina assortita dei migliori pomodori. Da qui Mario Severino attinge per "accendere il motore della sua creatività". "Ho sposato il progetto "Il mio San Marzano" – ideato da Giuseppe Napoletano – "grazie al quale ho potuto scegliere l'appezzamento di terreno, il lotto di produzione e personalizzare l'etichetta della confezione di latta con il logo della mia pizzeria". Un progetto che risponde alle esigenze delle comunità di pizzaioli che vogliono identificarsi in un prodotto e vogliono vedersi accertati la garanzia di qualità.

E quale pizza migliore se non la "regina della pizze", la Margherita, per esaltare il sapore unico del "Re"?

RICETTA

Polpa di pomodoro Solania SRL
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Olio extravergine di oliva q.b.
Basilico fresco

Solania *Srl*
Strada Provinciale 5, 36, 8
4010 San Valentino Torio (SA)
www.solaniasrl.it





IL PADELLINO GOURMET



ricetta a 4 mani di Salvatore Polo
e Walter Zanoni

BIGA:

1000 gr farina da grano italiano ***LeDivine, ANNA*** (50% sul totale della farina)
500 gr acqua fresca (50%)
10 gr lievito fresco (1%)

Impastare per 5 min. in 1° velocità ottenendo un impasto molto grezzo. Riporre la massa in un mastello oliato e poi coperto. Lasciarlo per 16/18 ore a T°18°C.

PER IL RINFRESCO DELLA BIGA AGGIUNGERE:

1000 gr farina da grano italiano **LeDivine, SOFIA** (50% sul totale della farina)
740 gr acqua (62% sul totale della farina, sottraendo l'acqua già presente in biga)
40 gr sale (2% sul totale della farina)
20 gr strutto (1% sul totale della farina)
20 gr olio evo (1% sul totale della farina)
20 gr malto (1% sul totale della farina)
500 gr lievito naturale solido non in forza (25% sul totale della farina)
4 gr lievito di birra fresco (0,4% sulla farina di rinfresco) -facoltativo-

PROCEDIMENTO (T° impasto finale 24°C):

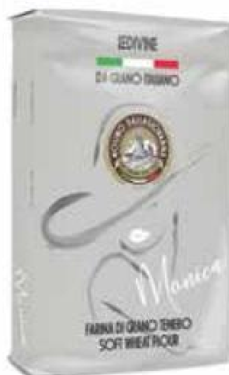
Mettere tutti gli ingredienti in macchina ed impastare per 10/12 minuti in prima velocità (spirale). Spezzare subito e pirlare a 300 gr. Far riposare nelle vaschette a T° ambiente per 90 minuti. Stendere senza bordo. Riporre gli impasti stesi nelle teglie in alluminio da 28 cm. Lasciare in lievitazione a 30/32°C per almeno 180/240 minuti. Cuocere 8 minuti a vapore al 100% a 120°C e 4 minuti a 160°C a secco. Sfornare. Lasciare riposare per 20 minuti ed abbattere a -40°C. Raggiunti i -18°C al cuore del prodotto, mantenere in congelatore per almeno 24 ore. Da congelato, farcire a piacere con una parte del topping e finire la cottura in forno a 260°C per 3/4 minuti. A prodotto imbrunito sfornare, porzionare a spicchi ed ultimare la farcitura con prodotti preparati a parte e precedentemente. Servire su piatti caldi.

TOPPING:

crema di carciofi
stracciatella
gambero crudo

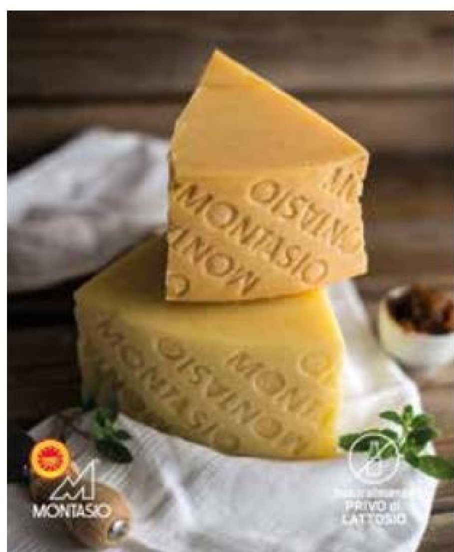
LeDivine, la nuova linea di farine da grano italiano ispirata all'universo Femminile nelle 3 varianti di Tipo 00, **Sofia**: per lievitazioni veloci come: grissini, cracker, pizze e focacce, pasta frolla, pan di spagna, bigné, plum cake, **Monica,** per medie lievitazioni come: tutti i tipi di pane, pizze e focacce, pasta sfoglia, croissant e veneziane e **Anna** ideale per biga e Lievito Madre, Pizze e Focacce, Panettone, Colomba, Brioche, Croissant.







LA PIZZA MONTASIO DOP





Buono, naturale, preparato come una volta, Il Montasio DOP è un formaggio originario delle Alpi tra Veneto e Friuli. Prodotto con solo latte vaccino il formaggio Montasio è una DOP, che ben si presta a molteplici utilizzi: se fresco è ottimo per mantecare risotti , invecchiato invece è ottimo anche con le vellutate di verdure e come ingrediente di chiusura di un primo piatto.



4 Stagionature per un mondo di sapori
Il Montasio DOP è disponibile in quattro diverse stagionature:

- fresco, dal gusto morbido e delicato, perfetto per la mantecatura del tuo risotto preferito
- mezzano, dal sapore pieno e deciso, per un saporito panino vegetale con zucchine e melanzane
- stagionato, piacevolmente saporito per piatti dal gusto grintoso
- stravecchio fino a 4 anni, perché lui non ha paura di invecchiare, raffinato e gustoso,

Un formaggio ideale per le pizze e i grandi piatti.

Al Montasio Dop piace essere utilizzato in cucina e in pizzeria, come hanno fatto i tecnici pizzaioli di Pizza e Pasta Italiana, con lo showcooking "Pizza al Montasio Dop". **Il risultato è stata una ricetta di Pizza in Pala, ricca di sapori e che ha saputo esaltare al meglio il sapore delicato del Montasio DOP Fresco. La "Pala al Montasio DOP" è stata realizzata con Montasio fresco in cottura, porcini trifolati, melanzane, spianata calabra a fette (ma si sposa bene anche con altri salumi) un po' di erba cipollina e per i più golosi un'ultima aggiunta di Montasio DOP, a fine cottura.**



AGUGIARO&FIGNA

PIZZA NAPOLETANA



La pizza della grande tradizione napoletana ha assunto sfumature ricche di personalità che una sola farina non riesce a comprenderle tutte. Per incontrare al meglio tutte le tipologie di impasti alla napoletana, diretti e indiretti, Le 5 Stagioni presenta una nuova farina di tipo "00" contrassegnata dal sacco a bande verdi, a fianco di quella già presente a catalogo col sacco a bande rosse. Si diversificano per tenori proteici differenti, ma entrambe, elastiche e leggere, garantiscono la giusta malleabilità degli impasti e lo sviluppo del cornicione della pizza.

INGREDIENTI

FARINA 00 NAPOLETANA VERDE
circa .... gr. 1550
ACQUA................................ gr. 1000
LIEVITO................................ gr. 0,5-1,5
(Dipende dalla temperatura)
SALE MARINO FINO .... gr. 50

PROCEDIMENTO D'IMPASTO

Pesare tutti gli ingredienti secondo tabella*

La temperatura dell'acqua va calcolata secondo la formula seguente:
TEMPERATURA ACQUA IMPASTO = 58*
- (TEMPERATURA FARINA x 2)
* coefficiente di riscaldamento per impastatrice a spirale

1) Inserire nell'impastatrice la farina e il lievito sbriciolato, amalgamare per 2 minuti senza acqua.
2) Aggiungere il 90% dell'acqua, amalgamare per circa 8 minuti. Aggiungere la restante acqua, il sale e impastare per il tempo necessario.
3) Appena l'impasto apparirà elastico ed estendibile fermo l'impastatrice e quindi levo l'impasto dalla macchina e lo ripongo a riposo. Tempo impasto 14-16 minuti. Temperatura finale impasto 24 gradi circa.
4) Far riposare l'intera massa di pasta su un piano ben coperta per un tempo non inferiore ai 30 minuti, (più tempo per pizza più croccante possibile anche il riposo in frigo per una notte intera).
5) Realizzare pagnotte del peso di circa 250 grammi. Una volta pronte, riporle nelle apposite cassette.
6) Per un risultato ottimale, far lievitare le palline in un ambiente a temperatura costante

N.B. Utilizzare le pagnotte quando avranno sviluppato 2,5 volte il loro volume iniziale, con almeno 6-8 ore di maturazione.

RICETTA DELLA PIZZA

- 1 Pagnotta da 250 grammi, stesa a schiaffo
- 70 grammi di pomodoro pelato San Marzano schiacciato a mano condito con lo 0,7% di sale
- Olio Extra di oliva Q.B.
- 80 grammi di mozzarella fior di latte
- Alcune foglie di basilico fresco

COTTURA

70-80 secondi in forno a legna con temperatura 420°c circa





PIZZA "NAPOLETANA FORTE" AD IMPASTO DIRETTO

LA PIU' AMATA DALLE FARINE ...LA PIZZA!

La più amata, la più pratica, la più versatile, la più gustosa: è il piatto italiano per eccellenza, quello che ha avuto più imitazioni nel mondo. È la nostra pizza! E per Molino Pasini la pizza è un vero e proprio must: con le nostre farine speciali per pizza aiutiamo tutti gli artigiani che vogliono realizzare un impasto perfetto, che lieviti nel modo migliore e in cottura dia il massimo. Il risultato? Divoratelo con gli occhi e poi mettetelo alla prova del gusto con le nostre ricette. Non vi deluderemo!



INGREDIENTI:

· 1 kg di farina '00' Verde Molino Pasini
· 0,55 l di acqua a temperatura 25/26 °C e ph 6,5/7
· 2,5 g di lievito fresco
· 25 g di sale fino marino iodato
· 30 g di olio extravergine di oliva
· crema di pomodori secchi a piacere
· polpa di pomodoro a piacere
· mozzarella a piacere
· filetto di pomodori a piacere
· peperoncino a piacere
· origano q.b.

PROCEDIMENTO

Versare la farina nell' impastatrice e ossigenarla azionandola. Dividere l'acqua in due contenitori. In uno aggiungere il lievito fresco e nell'altro il sale. Con una frusta sciogliere il lievito e poi sciogliere il sale.
Versare nell'impastatrice prima l'acqua con il lievito, per permettere al glutine presente nella farina di proteggerlo, dopo un minuto versare l'acqua con il sale fino, continuare ad impastare sempre alla prima velocità. Dopo 4 minuti aggiungere l'olio extravergine di oliva e impastare per altri 5 minuti (tempo totale dell'impasto 10/12 minuti). Al termine porre l'impasto in una vasca di plastica alimentare precedentemente unta, e lasciare riposare per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Disporre l'impasto su un banco di lavoro in acciaio o in marmo, precedentemente unto, e formare panetti di circa 200 gr arrotondandoli e disporli in apposita cassetta pizza standard (circa 12 per ogni cassetta). Porzionate le palline, lasciare a riposo per altri 30 min e poi far maturare per 24/30 ore a 4°C. Togliere dal maturatore le cassette con i panetti e lasciare lievitare a temperatura ambiente per almeno 3 ore. Con l'ausilio di una spatola prendere dalla cassetta un panetto, appoggiarlo su una farina di spolvero per pizza e procedere alla stesura formando un disco di circa 33 centimetri. Ventilare il disco, disporlo sul piano, condire con la polpa di pomodoro, i filetti di pomodoro, la mozzarella e un filo d'olio, facendo attenzione di disporre gli ingredienti dall'interno verso l'esterno. Infornare con apposita pala in forno elettrico a temperatura di circa 320° per 3 minuti, in forno a legna 340° circa per 3 minuti. "Decorare a piacere con foglie di basilico fresco".

Credits: Stefania Giorgi



Quando un dolce diventa attrazione turistica

di Giampiero Rorato

A Jesolo, sulla costa veneziana,
8000 porzioni di Tiramisù
per la gioia dei turisti internazionali

Il **Tiramisù**, oggi uno dei dolci più conosciuti e apprezzati nel mondo, è figlio di tanti padri, da quando, nel corso del XVI secolo, fece la sua comparsa, probabilmente a Bologna, un dolce offerto dai duchi d'Este a una delegazione di Ambasciatori inglesi. Quel dolce, in onore degli illustri ospiti, fu chiamato **Zuppa inglese**.
Nei secoli successivi, trasmigrando da una città all'altra, il pan di Spagna fu sostituito dai biscotti savoiardi, il liquore Alchermes dal caffè, vi fu aggiunto sopra del cacao e, per ultimo, la crema pasticcera fu sostituita dalla crema mascarpone.

Nei tempi moderni

Le moderne trasformazioni dell'antica Zuppa inglese iniziano poco **prima della metà del secolo scorso** e nel Trevigiano compaiono diverse proposte. Innanzi tutto il **Porcospino**, realizzato nel ristorante di **Leone Agnoletti a Giavera del Montello**. Leone era allora e nel dopoguerra il più famoso ristoratore trevigiano e in cucina aveva la moglie, di origine sarda. Il **Porcospino di Agnoletti** era simile nella sostanza al moderno Tiramisù, ma aveva la forma di un porcospino, ricoperto di una glassa di cioccolato sulla quale erano infissi dei pinoli. Poi, **nel 1954**, in occasione della **visita a Treviso della regina Federica di Grecia**, al termine del pranzo d'onore le fu offerta la **"Coppia imperiale al Fogher"**, realizzata dalla celebre cuoca trevigiana **Costanza Bon Garatti**, chef-patron d'un famoso ristorante cittadino. In pratica era un tiramisù monoporzione, con pan di Spagna al posto dei Savoiardi e sopra del cioccolato grattugiato al posto del cacao. Poi, **sul finire del 1980**, il **gastronomo trevigiano Giuseppe Maffioli** ebbe la ventura di sedersi a un tavolo delle **Beccherie della famiglia Campeol** e gli fu offerto come dolce il Tiramisù (quello attuale), già peraltro esistente in altre trattorie cittadine. Maffioli ne fu entusiasta e ne **scrisse un articolo che usci all'inizio del 1981**, facendo conoscere questo dolce al mondo.
Ma il Tiramisù c'era da tempo anche a **Tolmezzo** (UD), in Carnia, come conferma il patriarca dei vignaioli friulani, l'ultranovantenne **Gigi Valle** che ricorda come sua nonna, ostessa a Tolmezzo, gli preparava il Tiramisù quando lui era un bambino, quasi novant'anni fa.
E a proposito del **Porcospino**, un dolce di questo nome e molto simile nella forma a quello di Leone Agnoletti lo fanno anche in Romagna, a **Mercato Saraceno** (FC), solo che al posto dei pinoli vi infilzano sopra delle fettine appuntite di mandorle e da anni in quel comune della Valle del Savio si celebra un concorso per proclamare **il miglior Porcospino di Romagna.**



Il Tiramisù Day

Questo è un dolce che si presta benissimo a grandi eventi popolari. In **Friuli Venezia Giulia**, prima a Gemona (UD) e recentemente a Villesse (GO) il **Tiramisù è entrato nel Guinness dei primati**, raggiungendo a Villesse la lunghezza, di **metri 266,9**.
Ultimo evento in ordine di tempo, lo scorso 2 giugno, è stato il **Tiramisù Day**, una manifestazione che ha attirato a **Jesolo** (VE) migliaia di turisti e appassionati per gustare questo ottimo dolce realizzato dagli studenti delle **Scuole Alberghiere** con ingredienti freschi di giornata messi a disposizione dalla Cattel e gli incassi sono stati dati a Telethon e ad altre associazioni locali tra cui il Gruppo missionario Bedanda (ONLUS), l'Associazione Genitori e Amici pro Handicappati A.G.A.HA., il Gruppo Scout Jesolo 1 (AGESCI) e Gruppo Donna 2000 Forza Rosa.
Durante l'intera giornata di degustazioni sono stati organizzati anche dei laboratori per bambini, guidati dalle **Lady Chef Unione Cuochi Veneto** nella preparazione del Tiramisù. Sono seguiti show-cooking di chef e pasticceri nella preparazione dei loro Tiramisù e momenti culturali in cui degli esperti hanno illustrato questo dolce, il tutto arricchito dalla presenza di artistiche sculture intagliate in formaggi e vegetali, a fare da perfetto sfondo a un'occasione di piacere e divertimento unita all'opportunità di conoscere una parte della storia e della tradizione veneta.



LA BIRRA

Il consumo della birra *nelle famiglie italiane.*

di Alfonso Del Forno

Con l'approssimarsi dell'estate, i consumi della birra aumentano per la presenza di temperature più elevate ed è importante per ristoratori e produttori, conoscere le dinamiche di mercato che interessano il consumatore finale. Unionbirrai, l'associazione di categoria dei piccoli birrifici indipendenti, ha realizzato uno studio sul mercato della birra artigianale, in collaborazione con OBIArt, laboratorio dell'Università degli Studi di Firenze dedicato allo studio del settore brassicolo artigianale italiano. Dopo aver studiato il mercato dal punto di vista della produzione, ha analizzato anche quello riguardante il consumo delle famiglie italiane. Il primo dato da evidenziare è la percentuale di penetrazione del prodotto, con una media nazionale di persone che ogni giorno consumano birra pari al 5%, con il picco nelle isole (5,4%), mentre il minimo riguarda le famiglie del sud (4,4%). Interessante vedere come la birra sia l'unica bevanda alcolica che abbia avuto aumenti di consumo negli ultimi dieci anni, mentre il consumo del vino è diminuito notevolmente. Questi dati sul consumo sono interessanti da studiare anche in funzione dell'età dei consumatori. Nelle giovani generazioni c'è un maggior consumo di birra anche fuori dai pasti, mentre gli adulti abitualmente bevono vino durante i pasti. Si stima che il progressivo cambio generazionale porterà un aumento del consumo della birra, con gli adulti di domani che porteranno con sé l'abitudine di bere birra.

Il consumo domestico della birra vede nella GDO il canale di maggiore approvvigionamento, anche se a farla da padrona è l'industria. Pur essendoci una crescita delle birre speciali nella vendita in GDO, molto spesso sono proprio i marchi delle birre industriali, realizzate per sembrare artigianali, che insidiano la diffusione della birra artigianale nel consumo domestico. Nella ricerca sono state poste delle domande ai consumatori di birre industriali per capire quali potessero essere gli elementi che spingerebbero a comprare birra artigianale. Il 77% degli intervistati ha dichiarato che comprerebbe birra artigianale se il prezzo fosse più basso. Il 68% vorrebbe che ci fosse più offerta nei negozi e ci fossero più eventi pubblici dove berla. Il 60% ha chiesto di voler individuare con chiarezza i prodotti artigianali per distinguerli dagli altri, magari grazie all'adozione di un marchio identificativo.

Molto interessante è capire quali sono i pregi che il consumatore medio attribuisce alla birra artigianale. Tra le cose qualitativamente rilevanti c'è il gusto più ricco e diversificato, l'essere più aromatica e più buona, più genuina, naturale, di maggiore qualità. Interessante ciò che emerge dal punto di vista etico, parlando di consumo che sostiene i piccoli produttori locali e la valorizzazione del territorio. Altro tassello importante è quello concernente gli elementi informativi che influenzano il consumo della birra. In generale il passaparola o la conoscenza del produttore è il motivo principale di scelta di un prodotto, accompagnato dal consiglio dei gestori, soprattutto nel caso della birra artigianale, dove ci si affida alla bravura e conoscenza del gestore, elemento fondamentale nel caso di vendita assistita. Per quel che riguarda la comunicazione della birra artigianale, il panel di consumatori ha risposto che la birra artigianale è poco (55%) o per niente pubblicizzata (15%). Davvero molto interessante è leggere con quali aggettivi è definita la birra artigianale dal consumatore di birra industriale: particolare, costosa, gustosa, buona, di qualità, originale, genuina, ricercata, forte, unica, fresca, naturale e salutare.

Questa ricerca, che ha analizzato anche tante sfaccettature più puntuali, è di certo una base su riflettere quando si tratta di offrire ai propri clienti una birra di qualità. La grande importanza che si dà ai gestori dei locali, che hanno la grande responsabilità di poter determinare le scelte attuali e future dei consumatori, fa riflettere sulla preparazione che queste stesse persone devono avere per diffondere nel modo migliore la cultura della birra di qualità in una nazione, come l'Italia, che nonostante abbia bassi valori di consumo pro-capite, vede comunque la birra crescere nei consumi in maniera esponenziale rispetto al vino. Cheers!

Illustrazioni di Antonella Manenti



DIAMOND, UN DESIGN CHE SA ADATTARSI AD OGNI AMBIENTE

Design: Matteo Beraldi

AD: Matteo Beraldi • Graphic: E-LEVA



TOUCH SCREEN 65K
Semplicità e bellezza in un touch.



HYPER STONE
Cottura perfetta ed esaltazione dei sapori.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1. Pizzeria, Pasticceria, Panetteria.



FAST QUALITY PRODUCTION
Produzione fino a 9 pizze per camera di cottura.

Diamond è il primo forno elettrico centro stanza **(panoramic 360°)** nato dall'esigenza di avere un **prodotto estetico e iperfunzionale**, in grado di soddisfare la crescente richiesta di coinvolgere i clienti attraverso preparazione e cottura del cibo a vista in tempo reale **(showcooking)**. Il suo **cuore tecnologico** lo rende un prodotto estremamente intelligente e funzionale, grazie anche ad un **risparmio energetico "superior"**. Cuoce fino a **9 pizze** Ø 35 cm per singola camera.



Alluminio



Piombo



Ottone





WWW.ITALFORNI.IT

ITALFORNI Pesaro
Via dell'Industria, 130 Località Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro - Italia T. 0721/481515 F. 0721/482453
info@italforni.it

Genova Wine Festival 2019

di Virgilio Pronzati

Lo storico Palazzo Ducale, fiore all'occhiello della città, per due giorni è stato teatro di un evento enoico di rilievo nazionale. Nel fastoso e suggestivo Salone del Maggior Consiglio, oltre il meglio dell'enologia ligure, c'era una selezionata gamma di pregiati vini nazionali prodotti da cinquantuno aziende, provenienti da undici regioni. In testa la Liguria, seguita nell'ordine da Piemonte, Lombardia, Toscana, Veneto, Sardegna, Alto Adige, Friuli, Marche, Basilicata e Puglia. Non solo. Oltre la degustazione di circa duecentocinquanta vini di tutte le tipologie, la possibilità di acquistarli, il piacere di assaporare le tipiche ghiottonerie genovesi e liguri, e istruttivi laboratori, convegni e dibattiti sul vino.

Genova, come per altre centrate iniziative, ha risposto alla grande. Oltre tremila appassionati visitatori di cui in parte di altre regioni, hanno preso quasi d'assalto i banchi d'assaggio. Degustazioni attente, seguite da numerose domande ai produttori sono state il filo conduttore delle due intense giornate. Gradita sorpresa, la grande partecipazione di giovani di cui, in gran parte ragazze. Un segnale positivo che evidenzia l'interesse delle donne verso il consumo consapevole del vino; non a caso, più di un terzo delle aziende vinicole nazionali sono gestite dal gentil sesso.





Il merito di avere organizzato l'evento, è dall'Associazione Culturale Papille Clandestine (nata nel 2015) presieduta dal giornalista Alessandro Ricci (Vice Presidente Giulio Nepi e Daniele Miggino Tesoriere), in collaborazione con la "colonna" genovese di Intravino formata da Fiorenzo Sartore e Pietro Stara. Non solo. Da rimarcare che tutta l'organizzazione è stata fatta in forma volontaria e senza alcun scopo di lucro, da oltre 30 volontari che si sono alternati nei due giorni. Lo stesso sarà anche per Genova Beer Festival che l'Associazione organizzerà ad ottobre a Villa Bombrini di Cornigliano.



Molto seguiti i seminari: "!Ovada: quando un terroir valorizza il territorio", a cura dell'Enoteca Regionale di Ovada, il Consorzio dell'Ovada Docg e l'Università di Genova. "Coronata, il vino di Genova - viaggio nella doc più piccola d'Italia". "Al 45° parallelo: i vini dell'azienda agricola Scarpa raccontati dagli studenti, a cura dagli studenti del Master in Wine Culture, Communication & Management-Unisg. "Cosa significa vini artigianali?" Con Giampaolo Gravina, giornalista e sommelier. "C'è vita oltre la Bonarda? L'oltrepò' Pavese tra spumanti e pinot noir." "Lo storytelling del vino attraverso i social".

Il network di professioniste Mochi, partner storiche degli eventi organizzati dall'Associazione Culturale Papille Clandestine. "Il Dogliani di Cellario", a cura dagli studenti del Master in Wine Culture, Communication & Management - Unisg. A cura di Intravino: "Dieci anni di vino italiano in un'ora. Il web-magazine compie 10 anni". Un racconto a specchio con le vicende del vino italiano. "Formare per diffondere la conoscenza del vino ligure" a cura dell'Enoteca Regionale Ligure. "Alle estremità della Liguria: rossi di Levante e di Ponente": Fiorenzo Sartore racconta perché la Liguria è terra da rossi. Liguria e bollicine, perchè no? Bollicine liguri per chiudere in bellezza.





Molto soddisfatto dell'esito della manifestazione, l'Assessore Regionale all'Agricoltura Stefano Mai:

"Genova aveva bisogno di una manifestazione di questo tipo, per puntare i riflettori sui vini liguri, in forte crescita e sempre richiesti dal mercato nazionale e internazionale".

I PRODUTTORI PRESENTI:

Adriano Marco e Vittorio - Cn;
Giacomo Fenocchio -Cn;
Alessio Brandolini - Pv;
Scuropasso -Pv;
Andrea Bruzzone - Ge;
Aurora - Ap; Basilisco - Pz;
Bene Casel - Tv;
Bruna - Im;
Canato - Al;
Casa del Diavolo - Ge;
La Felce - Sp;
Cascina Boccaccio - Al;
Cascina Melognis - Cn;
Cascina Praiè - Sv;
Daniela Ronco - Sv;
Davide Garoglio - Al;
Dettori - Ss; Durin - Sv;
Eraldo Revelli - Cn;
Fattoria dei Barbi - Si;
Forti del Vento - Al;
Franca Contea - Bs;
Franco Roero - At;
Gionata Cognata - Ge;
Giovanni Daglio - Al;
Gravner - Go; Kobler - Bz;
La Dama - Vr;
La Ricolla - Ge;
La Vecchia Cantina - Sv;
Maccario Dringenberg - Im;
Miotto - Tv;
Ass. Prod. Moscatello di Taggia - Im;
Pino Gino - Ge;
Podere 29 - Fg;
Poderi Cellario - Cn; Possa - Sp;
Produttori del Barbaresco - Cn;
Roberto Ghio - Al;
Rossi Contini . Al;
Scarpa - At;
Stefano Amerighi - Ar;
Tenuta Belvedere - Pv;
Tenuta di Carleone - Si;
Terenzuola - Ms;
Terre Bianche - Im;
Thurnhof - Torre Degli Alberi - Pv;
Vigna du Bertin . Ci;
Vis Amoria - Im.

PRODOTTI GASTRONOMICI:

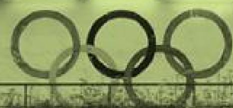
Viganotti - Ge;
Tazze Pazze - Ge;
Salotto di Dolcezza - Ge;
Gastronomia Bovio - Ge;
L'Anciua - Ge;
Consorzio della Quarantina - Ge;
Lavagé - Ge;
Pesto Rossi 1947 - Ge.







L'ITALIA OSPITERÀ LE OLIMPIADI DELLA NEVE DEL 2026





Le città di Milano e di Cortina ospiteranno le Olimpiadi della neve: la notizia arriva da Losanna, dove lo scorso 24 giugno si era riunito il Comitato Olimpico per annunciare quale nazione e città avrebbero alzato la bandiera a cinque cerchi della più famosa competizione sportiva internazionale, nel 2026.

Grandissima la gioia della delegazione tricolore, arrivata nella città svizzera con il sogno di riportare in Italia, dopo Torino 2006 e Cortina 1956, il circo bianco di tutto il mondo. Cortina, abituata ad ospitare mondiali di sci e di altre discipline sportive praticate sulla neve -e Milano, con negli occhi il successo dell'Expo, hanno battuto Stoccolma – Are, con una vittoria netta di 47 voti a 34. La preferenza accordata dal CIO inaugurerà una serie di lavori di adeguamento degli impianti, delle strutture e dei collegamenti che dovranno accogliere le delegazioni degli atleti di tutto il mondo e le migliaia di visitatori e appassionati di sport alpini. Un'occasione unica che porterà prestigio al nostro paese e un indotto complessivo – secondo una stima fatta dall'Università della Sapienza di Roma – di circa 2 miliardi di euro, 8500 posti di lavoro, e una crescita sul PIL fino al 2028, una boccata d'aria fresca per l'economia nazionale, che negli ultimi mesi ha sofferto non poco la scarsa crescita dei consumi interni.

Ma se il nostro lavoro è già ampiamente apprezzato nel mondo – i settori agro alimentare e manifatturiero da anni segnano solo dati positivi nelle esportazioni – ,è altrettanto vero che il Belpaese attira ogni anno turisti da tutto il mondo, con un'offerta enogastronomica e culturale che trova pochissimi concorrenti nel resto del globo. Per questo motivo l'Olimpiade della neve rappresenta un'occasione per rilanciare nuovamente il sistema Italia, valorizzandone le eccellenze e mettendo in vetrina anche territori – come quello alpino – che di recente sono stati messi a dura prova da eventi climatici senza precedenti.

Chi lavora nel settore dell'accoglienza, dall'albergatore all'agente di viaggio, dallo chef al pizzaiolo, ha già capito quali possono essere gli innumerevoli vantaggi dati da questa grande opportunità e proprio per questo ci auguriamo che le istituzioni siano in grado di tradurre con azioni concrete il giusto entusiamo di questi giorni, adeguando i collegamenti, le vie di comunicazione e i trasporti per muovere le centinaia di migliaia di visitatori che si sposteranno in tutto il territorio nazionale. Milano e Cortina hanno ottenuto la fiducia del Comitato Olimpico, ora sta a tutta l'Italia presentarsi al meglio per questa occasione.

A cura della redazione

Scontrino elettronico, si cambia dal primo luglio

A 36 anni dalla sua introduzione, la ricevuta cartacea andrà in pensione per essere sostituita dal documento elettronico.

Una svolta importante ma che inizialmente riguarderà solo le attività con un giro d'affari superiori ai 400mila euro l'anno e che grosso modo riguarda circa 2 milioni di realtà, ma che entro fine anno diventerà obbligatorio per tutti.

A cura della redazione

Per i clienti non cambia praticamente nulla, se non il vantaggio di aver un archivio digitale di tutte le ricevute e gli scontrini sempre a disposizione. Addio quindi anche alle noiose fotocopie di scontrini che facilmente tendono a sbiadire. Con l'esclusione però di alcune categorie esentate: non saranno obbligati a ricevuta digitale i giornalai, i tabaccai, i venditori di prodotti agricoli e di servizi di telecomunicazione, oltre che le aziende di trasporto pubblico in cui titolo di viaggio e scontrino coincidono.

Per quanto riguarda invece gli esercenti lo scontrino digitale apre un canale diretto con l'Agenzia delle entrate dove saranno automaticamente trasferiti dati relativi a tutte le transazioni effettuate. L'operazione non sarà però senza costi: gli esercenti dovranno infatti sostituire o "aggiornare" i registratori di cassa investendo fra gli 800 e i mille euro. In compenso otterranno un credito d'imposta del 50 per cento entro la soglia massima di 250 euro (50 euro nel caso di ammodernamento di una vecchia macchina).

Intestino, un disturbo comune: La colite

Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista





Il termine colite viene solitamente usato quando si ha un insieme di disordini funzionali dell'intestino con conseguenti dolori, fastidio o gonfiore addominale (mal di pancia): clinicamente, questa condizione è definita come Sindrome dell'intestino irritabile. La colite, più comune nelle donne, può provocare diarrea, stitichezza o, alternativamente, stipsi e diarrea, quindi il cambiamento della forma e/o consistenza delle feci. Spesso, questi disturbi si associano anche a mal di testa (cefalea), ansia e depressione.
La **Sindrome dell'intestino irritabile (IBS)** può essere cronica, caratterizzata da periodi di riacutizzazione dei sintomi e da fasi di quiescenza. La patologia ha decorso benigno e non determina, generalmente, dimagrimento né compromissione delle condizioni generali. Un'accurata anamnesi nonchè una precisa valutazione clinico strumentale sono, comunque, necessarie per confermare la diagnosi di colite o escludere altre patologie.

Sintomi:

La presenza di una o più delle seguenti condizioni potrebbe essere indicativa per la diagnosi della Sindrome del colon irritabile (IBS):

- *meno di tre evacuazioni a settimana*
- *più di tre evacuazioni al giorno*
- *feci dure e caprine*
- *feci molli o liquide*
- *sforzo durante l'evacuazione*
- *stimolo a defecare*
- *sensazione di svuotamento intestinale incompleto*
- *presenza di muco nelle feci*
- *tensione o distensione addominale*

Alimentazione:

Non esiste una dieta adatta a tutti i soggetti che soffrono di colite, questo perché l'alimentazione influenza i sintomi della malattia e dovrebbe variare in caso di diarrea o stipsi. Alcuni alimenti, infatti, sembrano favorire i disturbi della colite (diarrea o stipsi) ma, in generale, si può affermare che un' alimentazione equilibrata e ricca in fibre può alleviare i sintomi della patologia e ridurre le recidive. Anche lo stile di vita, se non corretto, può influenzare negativamente questa condizione, pertanto è bene attenersi a delle semplici raccomandazioni per evitare di intaccare le regolari funzioni intestinali:

- *Evitare diete dissociate, pasti a base di soli carboidrati o sole proteine ed anche pasti che apportano troppi grassi*

- *Cucinare in modo semplice, con tempi di cottura brevi e senza aggiunta di grassi.*

- *Preferire la cottura a vapore oppure ai ferri, facendo attenzione a non far formare parti anche solo leggermente bruciate sugli alimenti in cottura*

- *Consumare i pasti a tavola mangiando lentamente*

- *Rendere lo stile di vita più attivo ed abbandonare la sedentarietà: andare a lavoro, se possibile, a piedi o in bicicletta oppure parcheggiare l'auto lontano rispetto alla propria destinazione, evitare l'uso dell'ascensore e prendere le scale, etc.*

- *Praticare attività fisica almeno tre volte alla settimana e mantenere la costanza dell'allenamento (minimo 150 minuti, ottimali 300, a settimana). L'attività fisica moderata concorre ad attenuare i sintomi della colite.*

- *Non fumare: il fumo contribuisce a danneggiare le mucose dell'organismo*

- *Leggere le etichette nutrizionali degli alimenti, soprattutto per accertarsi del loro contenuto in grassi.*



La fibra della crusca può aggravare alcuni sintomi dell'intestino irritabile, pertanto bisogna essere attenti alle eventuali reazioni negative a questo alimento;
Non assumere integratori senza prescrizione medica perché possono influenzare negativamente la sintomatologia.
Durante la fase acuta della patologia (colica), le raccomandazioni dietetiche cambiano. Si consiglia di prediligere una dieta "idrica", cioè volta principalmente a garantire il reintegro dei liquidi e dei sali minerali persi. Attenersi alle indicazioni del proprio medico curante sia per la dieta, sia per i farmaci e/o rimedi di qualsiasi natura.

Cosa mangiare con moderazione?

Sorbitolo, mannitolo ed altri dolcificanti presenti nelle gomme da masticare, nella confetteria, nelle caramelle senza zucchero, ecc.; superalcolici ed alcolici, compresi vino e birra; caffè, tè ed altre bevande contenenti caffeina (es. cola) e sostanze nervine in generale (es: bibite energetiche); bevande gassate; condimenti come burro, lardo, panna, margarine ed altri alimenti ricchi di grassi, in quanto possono rallentare la digestione (es: intingoli, fritture, etc.); insaccati come mortadella, salsiccia, ecc.; alimenti precotti o pronti, sia industriali che artigianali; salse elaborate come maionese, ketchup, senape, etc.; peperoncino, pepe e tutte le spezie piccanti in generale, perché possono irritare le mucose intestinali; brodo di carne o confezionato con estratti di carne, dadi per brodo; dolci come torte, pasticcini, marmellata, panna, gelati, ecc; legumi (fagioli, fave, piselli, lenticchie) perchè capaci di far fermentare il gas all'interno dell'intestino; verdure che durante la digestione producono grandi quantità di gas, quali cavoli, cavolfiori, broccoli e frutta come uva sultanina, banane, albicocche e prugne; latte, soprattutto in associazione ad una intolleranza al lattosio accertata da breath test, alimenti integrali, valutando la tolleranza individuale.

I cibi consigliati

Pane, pasta, riso, crackers, derivati da qualsiasi varietà di cereali. Quelli meglio tollerati sono segale, orzo, avena e grano intero bianco; pesce fresco o surgelato almeno tre volte alla settimana, preferibilmente cucinato alla griglia, al vapore, arrosto oppure al forno purché il tutto venga cucinato senza far friggere i condimenti;
carne (scegliere tagli magri e senza grasso visibile): manzo, vitello, vitellone, pollo, coniglio, tacchino, lonza di maiale e cavallo. Prediligere la cottura alla griglia, arrosto, bollitura, al forno o anche in umido. Latticini freschi e yogurt, quest'ultimo se integrato con probiotici può agire positivamente sulla flora intestinale; formaggi stagionati, che non contengono lattosio, possono essere un ottimo sostituto di un secondo piatto a base di carne o uova. Frutta: consumare circa 2-3 frutti di medie dimensioni al giorno, a seconda della tollerabilità, preferibilmente con la buccia (se commestibile e ben lavata). In particolare, i kiwi, oltre a contenere una buona quantità di fibre per riequilibrare l'intestino, possono potenziare l'azione delle fibre prebiotiche;
Verdure. Le fibre permettono una buona contrazione dell'intestino (peristalsi), favorendo quindi il transito intestinale. Preferire quelle molto ricche in fibra grezza come carciofi, insalata, bietola e quelle che contengono i fruttoligosaccaridi (FOS) come asparagi, pomodoro, carote, porri, cicoria;
Acqua, bere almeno 1,5 litri al giorno (preferibilmente oligominerale naturale).
È importante ribadire che alcuni alimenti possono influenzare negativamente i sintomi della colite, perciò bisogna fare attenzione a quel che si mangia: in generale, si può dire che una dieta bilanciata ed equilibrata nonchè ricca di fibre può alleviare i sintomi ed i disturbi della patologia. In particolare, le fibre solubili danno un concreto aiuto indiretto all'intestino promuovendo la crescita di flora protettiva (azione probiotica), oltre che regolare la funzione intestinale e ridurre la micro-infiammazione correlata all'intestino irritabile. Inoltre, studi recenti hanno dimostrato i benefici nell'uso di probiotici e prebiotici in persone affette da Sindrome dell'intestino irritabile. I probiotici sono microrganismi viventi (Lattobacilli e Bifidobatteri) che possono portare ad una riduzione della produzione di gas e quindi ad un miglioramento dei sintomi gastrointestinali (es: dolore addominale). I prebiotici e simbiotici (prebiotico e probiotico) sono invece utili sia nella prevenzione (favoriscono la salute dell'intestino), che nel trattamento della malattia: un'assunzione costante , infatti, aiuta a ritrovare la regolarità e l'equilibrio della flora intestinale.
La loro dose giornaliera, però, deve essere valutata correttamente perché una quantità eccessiva potrebbe provocare l'insorgenza o l'aggravarsi della sintomatologia.



Zanolli Dr. S.R.L.
IG - FB: @zanolliforni
Via Casa Quindici, 22,
37066 Sommacampagna VR



Augusto
il forno che farà la Storia

Augusto, imperatore e condottiero, ma anche illuminato riformatore. Un imperatore che ha cambiato la Storia, un nome importante per un forno con dentro una potenza eccezionale e fuori un design che lo rende al contempo elegante e moderno.
Non è mai semplice trovare l'equilibrio tra queste due caratteristiche senza perdere di vista il vero obiettivo: essere uno strumento affidabile al fianco dei professionisti.
Augusto, risponde alle aspettative di chi in un forno non cerca solo le alte prestazioni ma anche un'estetica di design che gli permette di utilizzarlo come elemento di arredo e lo renda il cuore pulsante del proprio locale.
Il nuovo sistema brevettato Air Trap System garantisce un risparmio energetico considerevole e una perfetta omogeneità di cottura; la lama d'aria calda che scherma la bocca del forno evita la fuoriuscita del calore dalla camera di infornamento.
La temperatura massima di 500° permette qualsiasi tipo di cottura, aiutandosi con la gestione separata della temperatura tra cielo e platea è il pizzaiolo a decidere quale resa dare al proprio prodotto.
La semplicità di installazione e la possibilità di personalizzare il colore della calotta poi, sono "l'origano sulla Marinara" del nuovo forno a cupola di Zanolli.



www.zanolli.it



BEVI LA COLA ITALIANA
MOLECOLA
L'alternativa esiste.

TRINCA SRL
Via Artigianelli 71/7
10098 Rivoli (TO)

Estate,
quali soft drink mettere a tavola?

Francesco Bianco è responsabile marketing del gruppo "Trinca", brand che commercializza Molecola, la prima cola 100% italiana e proprio a lui la redazione di Pizza e Pasta italiana si è rivolta per delineare quali sono i trend e i consumi in fatto di soft drink.

Quali sono i soft drink che quest'estate vanno per la maggiore?

Siamo in un momento molto particolare in cui gli abituali soft drink sono sotto le luci dei riflettori, I consumi si stanno spostando verso prodotti senza zucchero e la ricerca del consumatore sarebbe verso prodotti nuovi, ancora però non realmente pronti.
Ci sono tentativi sia nel mondo dei Te, che nelle acque aromatizzate, ma I prodotti ad oggi proposti al pubblico non possono totalmente sostituire le abitudini acquisiti negli anni.
Per alcuni prodotti il palato del consumatore va costruito, ci va tempo per abituarsi, capire il gusto e la collocazione della bevanda nella giornata.
Noi abbiamo abbiamo unito il mondo del biologico con il mondo equo e solidale, mettendo sul mercato la Molecola Biologica Fair-Trade Altromercato. Una bevanda diversa per un pubblico attento ed esigente.
Stiamo lavorando incessantemente sulle alternative allo zucchero per cercare di migliorare sempre di più le nostre cole sugar-free.

Il consumatore, al supermercato o in pizzeria, sta cambiando gusti nella scelta dei soft drink? Se sì che cosa privilegia?

Sicuramente oggi lo scaffale del supermercato ha una proposta ampia e articolata, il consumatore può districarsi con prodotti diversi e una scelta sempre più ampia.
Si va verso un consumo consapevole, i nostri clienti vogliono più informazioni, il consumo smodato viene sostituito da una bevuta più di qualità.
Quando poi parliamo di cibo la scelta si restringe, perchè in realtà sono pochissimi i prodotti che si sposano con il food. Qui per esempio le Cole continuano a farla da padrone, ma si consuma più prodotto in vetro perchè la gente vuole sapere cosa beve e vuole bere bene.

L'Italia è un paese dove le bevande analcoliche e i succhi hanno una lunga tradizione, quali sono a suo avviso le tre caratteristiche fondamentali che deve avere un buon soft drink per conquistare il palato di un consumatore?

Una bevanda secondo il mio avviso come prima cosa deve essere BUONA, una caratteristica semplice ma non sempre rispettata, a volte sembra che nei soft drink non si voglia evolvere come nel resto dei prodotti. Penso alle Cole, il nostro mondo; per noi è inconcepibile lavorare per creare un'ottima Cola con un bel progetto per poi svilire il tutto arrivando al cliente non in maniera corretta. Penso alle bottiglie in plastica, contenitore che non può garantire la qualità del prodotto o al prodotto sfuso, di cui molte volte non si conosce la reale provenienza o non si sa come viene realmente proposto al cliente in quanto gli impianti non sono adeguati.
Noi (Molecola ndr) abbiamo fatto scelte diverse in tal senso, come la bottiglia in vetro al posto di quella di plastica, e l'assenza dello stesso prodotto in spina. Vogliamo garantire ai nostri clienti l'assoluta qualità.

www.bevimolecola.it

SAVE THE DATE!

Gli eventi e le competizioni di Pizza e Pasta Italiana



CAMPIONATO EUROPEO DELLA PIZZA 2019

21—22 ottobre *ritorna ad Host* *il* Campionato Europeo della Pizza

Appuntamento a Milano, in occasione del salone Host, per l'edizione 2019 del **Campionato Europeo della Pizza,** la manifestazione organizzata da Pizza e Pasta Italiana che trova nel salone meneghino dedicato all'accoglienza e alle attrezzature professionali, la giusta cornice per la sua connotazione internazionale, con pizzaioli provenienti da tutta Europa. Già tante le richieste pervenute per questa gara che ogni due anni celebra la pizza: per partecipare è necessario essere pizzaioli in attività e provenire da uno dei paesi dell'Unione europea. Il tema è la pizza tonda classica, cotta su piano refrattario, con impasto e ingredienti a scelta del pizzaiolo. La manifestazione si svolgerà in due giornate, rispettivamente **lunedì 21** e **martedì 22** ottobre, all'interno del padiglione 3 della fiera di Rho, a Milano.
Per avere informazioni sulla gara è possibile contattare la redazione di **Pizza e Pasta Italiana tel + 39 0421 83148** e a breve verranno communicate le modalità di iscrizione per la gara.

Attenzione: le iscrizioni andranno avanti fino ad esaurimento dei posti disponibili.



19 novembre Campionato Pizzaioli d'Italia 2019, *si riparte da Ristora Hotel Sicilia*

Il prossimo **19 novembre** si terrà a Catania, in occasione di Ristora Hotel Sicilia, la tappa del **Campionato Pizzaioli d'Italia,** questa volta la città ai piedi dell'Etna ospiterà i pizzaioli che si daranno battaglia con una pizza che esalterà uno degli ingredienti selezionati dalla redazione di Pizza e Pasta Italiana. Non ci saranno quindi limiti alla fantasia e alla creatività dei pizzaioli che dovranno preparare una pizza con impasto e fantasia a scelta libera, ma con un unico ingrediente obbligatorio, questa volta il Pistacchio di Bronte, in omaggio al territorio che ospita questa competizione.
Un occasione imperdibile per partecipare ad una manifestazione unica nel suo genere che celebra sia la pizza che le eccellenze agroalimentari del territorio italiano.

Per info: tel + 39 0421 83148





Equipment, Coffee and Food

41st International Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019 fieramilano

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

U.S. COMMERCIAL SERVICE
United States of America Department of Commerce

ufi Approved Event

FIERA MILANO

SAVE THE DATE!

Napoli Pizza Village, Bufala Fest, Olimpiadi della VERA Pizza NAPOLETANA



Tre importanti appuntamenti dedicati alla pizza e ai pizzaioli che si terranno in Campania nei prossimi mesi. Ecco come, dove e quando.

Le Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana

(8 – 10 luglio)

L'Associazione Verace Pizza Napoletana - AVPN compie 35 anni e per l'occasione chiama a raccolta i pizzaioli di tutto il mondo per le Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana, una gara intercontinentale che si disputerà nel corso della convention internazionale, di scena dall'8 al 10 luglio a Napoli,presso la sede di Capodimonte. A contendersi le 'medaglie' olimpiche a Napoli dall'8 al 10 luglio – sia singolarmente che per paesi - saranno non solo le pizzerie e i maestri pizzaioli affiliati AVPN sparsi per i cinque continenti, ma anche gli under 35 non affiliati (a loro sarà riservata una categoria speciale), che si sfideranno a suon di margherite, marinare o altre tipologie di pizze con ingredienti a propria scelta, purché in linea con le regole della gastronomia partenopea. Cinque, in particolare, le discipline in gara: si va dalla Napoletana classica, realizzata secondo le antiche tradizioni, a quella Per Gourmet, che permette di rivisitare in chiave moderna i canoni del disciplinare AVPN, dalla Gluten free a quella Fritta, fino alla Mastunicola, un disco di pasta la cui ricetta prevede strutto o olio extravergine, basilico, cacio e pepe. A precedere la premiazione, in programma il 10 luglio nel corso della serata di gala, l'evento "Pizza con le Stelle", che vedrà la partecipazione di personaggi e vip del mondo dello spettacolo, della cultura e della gastronomia che si cimenteranno in divertenti performance al fianco dei maestri pizzaioli AVPN.

Bufala Fest

(31 agosto – 8 sttembre)

Ritorna a fine agosto "Bufala Fest" la manifestazione incentrata sulla filiera bufalina, giunta quest'anno alla quinta edizione. Un nutrito cartellone di iniziative e spettacoli animeranno il Lungomare Caracciolo di Napoli con artisti di fama nazionale ed internazionale e 40 operatori del settore food. All'interno della kermesse si terrà la seconda edizione del Contest "I Sapori della Filiera" che coinvolgerà centinaia di operatori del comparto food tra cuochi, pizzaioli e pasticceri, che si contenderanno lo scettro di migliore. Saranno proposte ricette esclusive a base di prodotti della filiera bufalina, che saranno giudicate da una giuria composta da chef stellati, nutrizionisti e giornalisti enogastronomici.



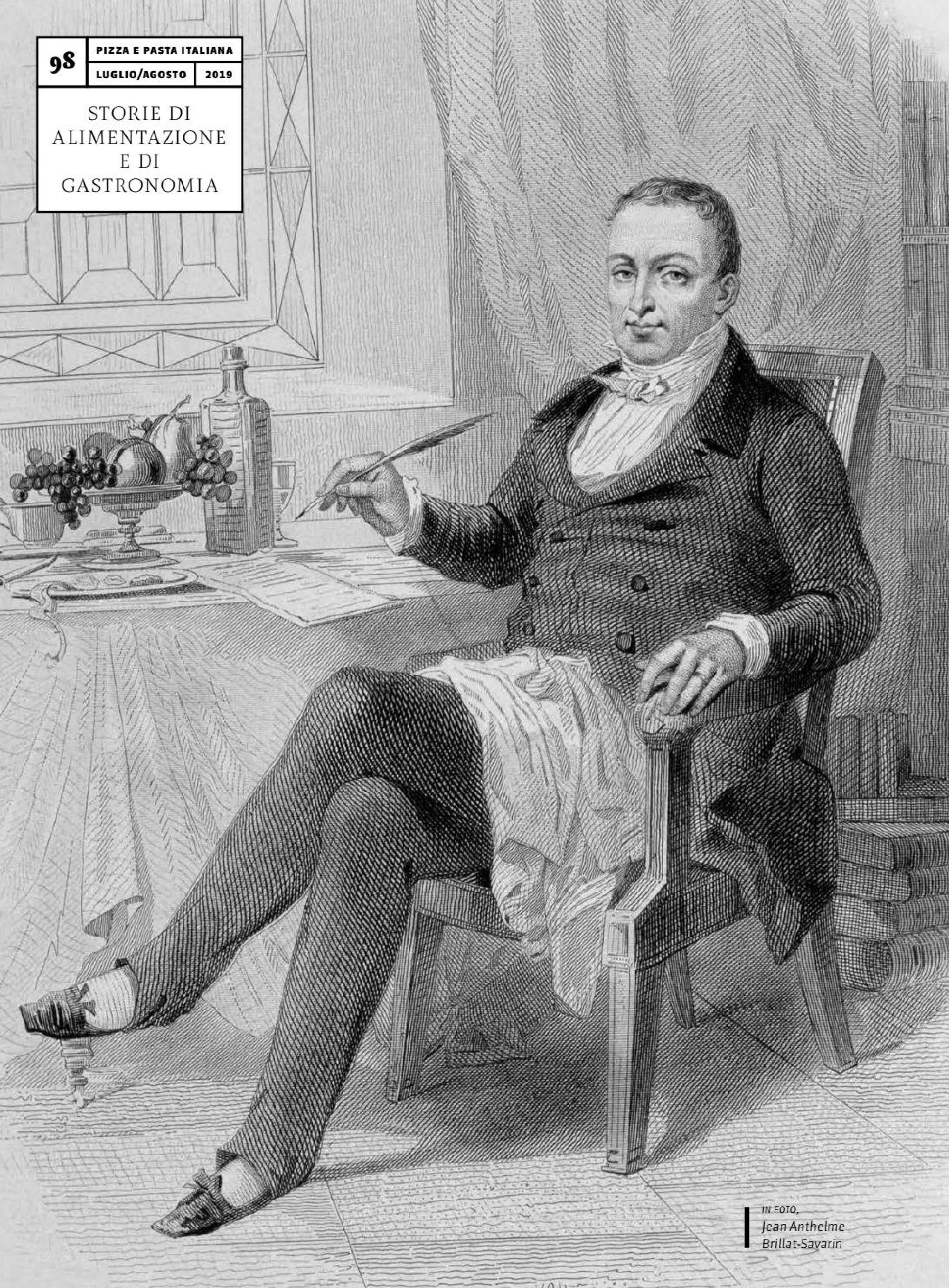
Napoli Pizza Village

(13 – 22 settembre)

Ritorna nella splendida cornice del lungomare Caracciolo, la più grande manifestazione dedicata alla pizza. 45 pizzerie che serviranno migliaia di pizze in 9 giornate dedicate non solo al piatto italiano più amato nel mondo, ma anche ai grandi maestri pizzaioli della tradizione napoletana. Dopo il record di visitatori del 2018, con 1.047.000 presenze e dopo la prima tappa all'estero tenutasi a New York in ottobre, la IX edizione dell'evento, si presenta sempre più ricca di novità e di iniziative. Napoli Pizza Village, festa popolare tra le più grandi d'Europa. Un imponente allestimento, un villaggio mozzafiato di 30.000 mq animato dalla presenza di 50 tra le più rinomate pizzerie e da centinaia di pizzaioli top player provenienti da tutto il mondo e pronti a sfornare oltre 100.000 pizze in 10 giorni. Una kermesse ricca di contenuti, un cartellone di alta qualità con grandi eventi live e concerti ad accesso completamente gratuito, ma anche mostre, conferenze e seminari, animazione, intrattenimento e laboratori didattici per adulti e per i più piccoli.



STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA



IN FOTO,
Jean Anthelme Brillat-Savarin

Anthelme Brillat-Savarin e la Fisiologia del Gusto

Un punto fermo nella storia della gastronomia e della ristorazione

di Stefano Buso

Anthelme Brillat-Savarin nacque nel 1755 a Belley (Francia). località attigua alle Alpi, famosa per la produzione di formaggi, in particolare, l'omonima toma. Il giovane Anthelme seguì le orme paterne e si laureò in legge, tuttavia la sua vera passione era il cibo, ma non al pari di un qualsiasi ghiottone, bensì come fine buongustaio costantemente alla ricerca di prelibatezze.



È considerato "il papà" della gastronomia moderna, poiché, nel suo libro la **"Fisiologia del gusto"**, compaiono nozioni scientifiche, appunti di filosofia e argute riflessioni attinenti al cibo e al gusto. Il trattato dà il battesimo alla figura del **gastronomo**, in quanto intellettuale che si occupa del gusto in relazione al sapere e ai costumi. Ed è per questo che la sua opera ha superato l'esame del tempo ed è tutt'ora attualissima. Quest'opera fu scritta (come ammise il suo autore) per sfuggire alla routine del lavoro di magistrato, sommerso ogni giorno da una mole di faldoni, pratiche e documenti…Brillat-Savarin portava spesso il manoscritto in ufficio e, ogni volta che il tempo glielo permetteva, lo aggiornava scrupolosamente. Ci volle comunque un po' per scrivere la parola fine alla "La Fisiologia del Gusto", che **fu pubblicata nel 1825** a complete spese dell'autore, il quale, per evitare pettegolezzi, scelse di non comparire come autore, per cui l'opera uscì anonima. Tuttavia, in poco tempo, tutta la Francia venne a conoscenza che "il regista" dello scritto culinario dal leitmotiv filosofico era **Brillat-Savarin, già deputato all'Assemblea Costituente e consigliere della Corte di Cassazione. Il libro** ottenne enorme successo, a tal punto da divenire una sorta di best-seller e argomento di conversazioni mondane. Puntualmente, oltre agli applausi arrivarono anche le stroncature, la più nota fu quella di **Honoré de Balzac**, che descrisse il tomo come un'Olla Podrida*, in pratica, un prodotto sconclusionato per via dell'esigua omogeneità degli argomenti discussi. Come se non bastasse l'annotazione tranchant del famoso drammaturgo non fu certo un evento isolato. Infatti, tutto il materiale presente nel libro fu ritenuto da diversi critici più un'autocelebrazione che effettiva scienza gastronomica. Secondo qualche benpensante il lavoro non era classificabile né come ricettario né quale opera letteraria. Ma era proprio questo lo scopo ambizioso dell'intellettuale francese, e cioè, evadere dagli schemi delle pubblicazioni tematiche offrendo – come succulenta alternativa – una rappresentazione versatile e gradevole della gastronomia. "La Fisiologia del Gusto", grazie a sottili dissertazioni, è il primo esame compiuto relativamente al rapporto uomo-cibo col fine di conferire al nutrimento non solo il ruolo di mezzo fondamentale a campare, ma scienza per elevare il pensiero umano (al pari di altre discipline). Secondo Savarin dalle vivande non spiccano solo il sapore o l'odore, ma



anche un contenuto emozionale che conduce ad analisi che oltrepassano il buono o il cattivo. In più, nel testo serpeggia l'idea di antropologia riconducibile all'alimentazione (rituali nella preparazione, il cibo nelle culture d'ogni tempo ed epoca) che rende l'impegno del gourmet d'Oltralpe più che mai attuale. Per la cronaca va ricordato che oltre al protagonista qui in evidenza anche il suo contemporaneo **Grimod de La Reynière** fornì un incomparabile contributo alla scienza culinaria, grazie al suo **"Almanach des gourmands" (pubblicato dal 1803 al 1812)**. La lunga stagione della critica gastronomica prese il via proprio in quegli anni e sia Brillant-Savarin che La Reynière ne furono due straordinari precursori. Da allora, infatti, la tavola non fu solo una monotona occasione per stuzzicare la gola, ma spunto per approdare a deduzioni intellettuali attuando relazioni e analogie. La domanda che pagina dopo pagina prende le mosse è la seguente: come mai il mangiare oltre a colmare lo stomaco condiziona la salute, la felicità, l'umore, i rapporti interpersonali e persino gli affari? E le acute annotazioni del magistrato di Belley non solo avevano ragione di essere tali, ma diedero in più al pasto tutta quella somma di nozioni – sociali, spirituali, psicologiche e culturali – che con gli anni sono divenute un fatto abitudinario. Lo stile in cui è composta la "Fisiologia del gusto" è brillante e spassoso, infatti, Savarin dedica alcune delle sue meditazioni all'esser troppo grassi, al digiuno come prassi esacerbata, all'eccessiva magrezza, a diversi ingredienti di uso e consumo e via discorrendo, ma non certo in modo tecnico o lezioso, bensì in tono colloquiale. Purtroppo, non ebbe modo di godersi fino in fondo i frutti del suo impegno né di apprezzarne i consensi poiché morì a Parigi i primi giorni di febbraio del 1826, in pratica, solo un anno dopo dalla pubblicazione della "Fisiologia del gusto". Di sicuro, quest'eccentrico personaggio che nel corso della sua esistenza mise al primo posto la locuzione "cogli l'attimo" non avrebbe mai immaginato che nei secoli a venire si sarebbe discusso a lungo del suo libro, anche perché le sue astrazioni hanno influenzato la letteratura culinaria aprendo le porte ai molteplici significati che si celano dietro ai sapori. Forse, col senno di poi, Balzac non avrebbe bollato con fare sprezzante "La Fisiologia del gusto" come un minestrone disordinato, ma quantomeno come un sopraffino filetto alla bordolese!



*IN FOTO, * Olla Podrida è una ricetta spagnola a base di vari tipi di carne, salsicce, verdura, legumi e spezie cotti a lungo nel brodo e si presenta come una zuppa.*



IN FOTO, Laurent Grimod de La Reynière



Da Tramonti al mondo un irresistibile profumo di pizza

32

di Giampiero Rorato

Non sono in molti, al di là della Campania, di pochi studiosi e di non molte piccole aree sparse nel mondo a conoscere la storia suggestiva d'un comune della Campania, **Tramonti,** che si trova **sui monti Lattari, nella Costiera amalfitana**, in prossimità dell'Agro nocerino-sarnese. Questa cittadina è stata la sede principale della comunità montana **Penisola Amalfitana** (tramutatasi nel 2008 in **"Comunità Montana dei Monti Lattari",** costituita in seguito all'accorpamento delle Comunità Montane Zona Penisola Sorrentina e Zona Penisola Amalfitana). Il monte più alto è il **monte Cerreto, 1316 m s.l.m.** (presso la frazione Cesarano). Attualmente il nome di Tramonti non è però noto per queste sua caratteristica geopolitica o per i suoi **tredici borghi con altrettante parrocchie,** sparsi sopra ineguali piani, né per l'origine del suo nome, ***"intra montes ubertas",*** ovvero terra tra i monti. E neppure per il "**Conservatorio [convento] di donne vergini",** ubicata nella borgata Pucara, sorto a seguito del testamento del 1662 di Francesco Antonio Ricca e visitato più volte, a partire dal 1731, da **san Francesco M. de Liguori.**



La storia recente

Ci sarebbero molte altre storie da raccontare su questa cittadina di circa 4000 abitanti in provincia di Salerno, ma la sua fama è piuttosto recente, risalendo all'ultimo dopoguerra e dovuta, soprattutto all'emigrazione di molti suoi abitanti. È pur vero, come abbiamo raccontato nei mesi scorsi, che a partire dagli ultimi decenni dell'Ottocento sono partiti dall'Italia in cerca di fortuna milioni di italiani, soprattutto giovani, sani e coraggiosi ed oggi nel mondo, anche nei Paesi più sperduti si trovano italiani, ma credo che in nessun luogo d'Italia, come invece è successo a **Tramonti, la storia dell'emigrazione sia strettamente legata alla pizza.**
Questa ridente cittadina della Costiera Amalfitana può infatti vantare di aver dato origine a una straordinaria tradizione, fatta di pizzerie ed emigranti che in mezzo secolo hanno invaso l'Italia e molti luoghi anche all'estero.
Nel secondo dopoguerra il Comune ha subito una forte diminuzione demografica: dal 1951 al 1981 il saldo della popolazione ha subito una contrazione tale da ridurre il numero di residenti di circa 2000 unità, con un picco tra il 1971 e 198.

Luigi Giordano e i pizzaioli tramontani

Le motivazioni che hanno spinto gli abitanti di Tramonti ad emigrare, come è quasi sempre successo ovunque e come sta da diversi anni accadendo in Africa e nel Vicino Oriente, sono state di ordine economico; molti giovani tramontani hanno dovuto lasciare il paese nativo per cercare di costruire altrove il proprio futuro, in un vero e proprio **"viaggio della speranza"** che in tanti hanno intrapreso, dagli anni 50 in poi.
La cosa che sorprende è che quegli emigranti tramontani non erano pizzaioli, ma uomini e donne che in casa facevano il pane, lavoravano la terra, allevavano e curavano gli animali che da sempre producevano il latte per fare il formaggio.
Uno di loro, particolarmente intraprendente, lasciata Tramonti ed emigrato al Nord, è riuscito a creare un impero economico fondato sui due più importanti prodotti del suo paese natale: il **Fior di Latte** e la **Pizza,** indicando la strada a centinaia di compaesani, mostrando come era possibile intraprendere con successo nuovi percorsi lavorativi. Questo personaggio citato in tutti i libri che raccontano la storia dell'emigrazione italiana è **Luigi Giordano,** il quale, lasciato il paese natio, si trasferì a **Novara** con la speranza di creare un caseificio come ne esistono ancora a Tramonti per produrre il **Fior di latte,** sconosciuto allora in tutto il Nord Italia.






Sanfelici
HIGH QUALITY ITALIAN FOOD

LA PIZZA GOURMET: L'EVOLUZIONE DEL GUSTO

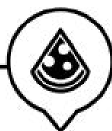
Nel mondo della ristorazione è in atto una vera e propria evoluzione che ha portato gli Chef e i pizzaioli italiani a prestare maggiore **attenzione alla scelta delle materie prime**, avendo un occhio di riguardo in più per la **presentazione e l'impiattamento**, nel rispetto della leggerezza e digeribilità dei piatti serviti in tavola ai commensali. Partendo dall'impasto, questo deve risultare **altamente digeribile e soffice**, grazie anche all'utilizzo del lievito madre ad una lievitazione di almeno 48 -72 ore. Ancora prima di ottenere questo, si deve prestare la dovuta attenzione alla **scelta della farina** che deve essere ***preferibilmente macinata a pietra e lavorata artigianalmente***. Si passa così alla farcitura, il cui unico limite è rappresentato dalla selezione di **prodotti italiani di altissima qualità**, con una certa *preferenza verso quelli a denominazione d'origine controllata*.

Grazie alla freschezza di tali ingredienti, la farcitura della **pizza gourmet** viene spesso eseguita al termine della sua **cottura ad arte**, in uscita per evitare che il condimento perda il suo **sapore naturale.**



SEDE OPERATIVA E SHOWROOM
via Tades, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)
tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014 - Email: info@sanfelici.it
www.sanfelici.it







Gli abitanti di Novara e, in genere del Nord Italia, non conoscendo il prodotto, ne consumavano poco; fu allora che **"Gigino"**, così era conosciuto e chiamato, pensò di realizzare una pizzeria per poter utilizzare il Fior di latte che gli avanzava.
E fu una intuizione geniale, perché fu così che nacque la prima pizzeria tramontana del Nord Italia che chiamò **"Marechiaro"**, poi gestita dai figli. Il successo non tardò ad arrivare: le richieste di quella **pasta al pomodoro col Fior di Latte filante** indussero Giordano a impiantare una fitta rete di ristoranti e pizzerie in tutto il Nord dell'Italia, chiamando a raccolta i pizzaioli originari di Tramonti.
La pizza piaceva. In Piemonte, Lombardia, Liguria erano intanto arrivai treni carichi di lavoratori del Sud, chiamati dalle grandi industrie, Fiat in testa, ma anche Ansaldo, Alfa Romeo e molte altre e questi operai, cui s'unirono presto le loro famiglie, conoscevano la pizza, era un cibo abituale ed ecco che i tramontani, sull'esempio di Luigi Giordano, salirono al nord ad aprire pizzerie. Anche in Veneto e in Friuli Venezia Giulia, un'area ricca di caserme, ripiene di giovani militari provenienti dal Sud – si era allora ai confini con la "cortina di ferro" (la Jugoslavia comunista era a due passi da Trieste e fin dentro Gorizia) ed anche a Nordest le pizzerie si divulgarono velocemente.



E ci furono al Nord personaggi che compresero l'importanza della Pizza, come il lombardo Antonio Primiceri e il veneto-friulano Gabriele Marchesin che diedero vita ad una nuova linea oggi in auge. Ma questa è un'altra storia di cui scriveremo più avanti, perché ignorata anche dai raccontatori meridionali della pizza italiana.
Tornando a **Gigino Giordano** si può affermare, ripercorrendo i decenni dal secondo dopoguerra che la sua esperienza, quale **"primo" pizzaiolo di Tramonti,** ha fatto da apripista a molti suoi concittadini e ha creato una storia di grande successo che ha dato coraggio e speranza a tutti coloro che hanno lasciato il proprio paese per investire lontano da casa e dal paese natale. Le cronache ci dicono, infatti, che attualmente sono circa tremila le pizzerie, in Italia e nel mondo, aperte e dirette da pizzaioli originari da Tramonti. Ed è soprattutto per questo che Tramonti è oggi conosciuta in tutto il mondo.

Il sale e il suo utilizzo corretto nella pizza

parte **9**

a cura della redazione

Il sale è un ingrediente fondamentale nella cucina fin dai tempi antichi era considerato una merce importantissima tanto che gli antichi romani ne dedicarono una via consolare (la via Salaria) e per molto tempo venne utilizzato come valore di scambio per le merci. l'utilità del sale è cosa nota: usato per esempio per la conservazione degli alimenti più deperibili, il sale è indispensabile in tutti i processi di lavorazione di carni, di pesce e di latticini, ma certamente rispetto a qualche secolo fa, la sua importanza è stata ridimensionata, in parte per il cambiamento dei nostri stili di vita, in parte per il mutamento delle tecniche di conservazione dei cibi.

Il sale è essenzialmente composto da cloruro di sodio, ma contiene anche in quantità inferiori minerali come calcio, magnesio, potassio, ferro, iodio, rame, zinco, manganese e fluoro e a temperatura ambiente, il sale si presenta come un solido cristallino. La funzione più nota del sale è quella di insaporitore dei piatti ma sarebbe riduttivo consegnare questo alimento al ruolo di semplice spezia. Le sue funzioni infatti sono molteplici e utilissime, essendo infatti un antisettico naturale, la sua presenza in un alimento impedisce la formazione di muffe e batteri, limitando inoltre la formazione di umidità.



NELLA PIZZA, COME IN TANTI ALTRI ALIMENTI, IL SALE SVOLGE DIVERSE E IMPORTANTISSIME FUNZIONI:

- Conferisce sapore alla pizza.

- Rinforza la maglia glutinica, soprattutto nelle farine deboli a basso contenuto proteico.

- Ha proprieta' antisettiche, agisce infatti da conservante, rallentando o impedendo la proliferazione di batteri e lieviti selvaggi (schizomiceti).

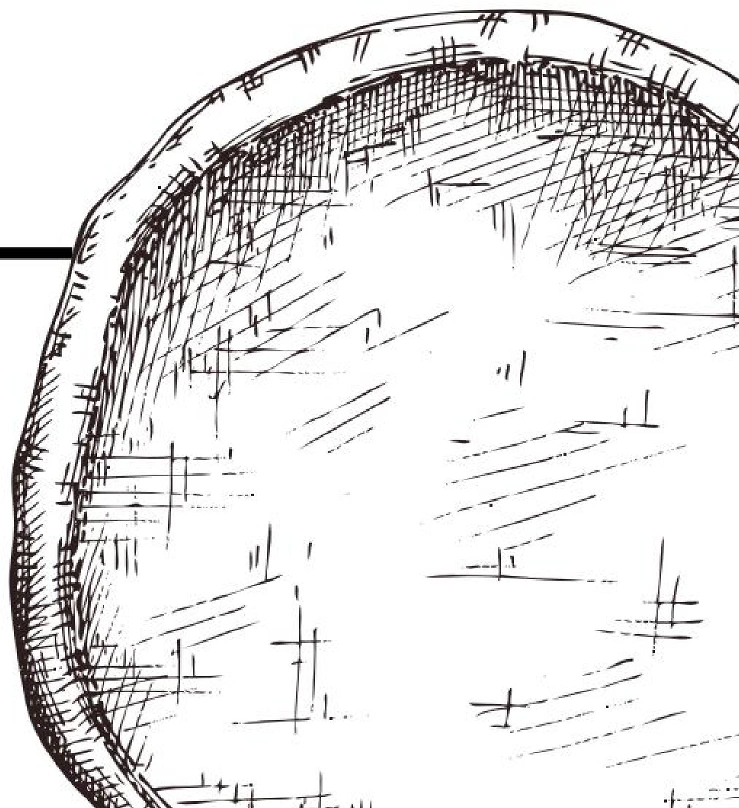
- Il sale rallenta la lievitazione anche perché riduce lo sviluppo di anidride carbonica, assicurando un prodotto omogeneo e un'alveolatura fine e regolare.

- Ha proprieta' antiossidanti: ritarda l'ossidazione dell'impasto, impedendone l'annerimento.

- Migliora l'aspetto e la cottura del prodotto finale: favorisce l'imbrunimento della superficie della pizza dando alla crosta una colorazione più vivace e una maggiore croccantezza.

- Un impasto privo di sale risulta colloso, molle, di scarsa consistenza e difficile lavorazione. Inoltre presenta un colore troppo bianco e aumenta più velocemente le sue proprietà fermentative.

Per gli impasti, è consigliabile utilizzare il sale marino, mentre il sale grosso è sconsigliato ma qualora si utilizzasse, è necessario scioglierlo prima in acqua, e con dosi inferiori rispetto a quello fine in quanto il potere salante è maggiore. i requisiti minimi del sale sono, una volta sciolto in acqua, di conferire alla soluzione salina un aspetto trasparente e privo di sostanze di deposito sul fondo, deve contenere piccole quantità di sali di calcio e di magnesio e non deve essere amaro al gusto.





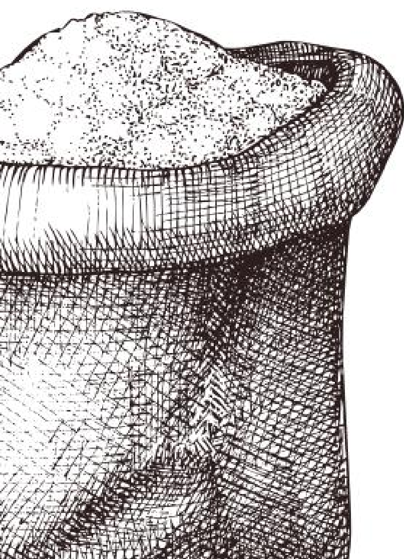
ALCUNE TIPOLOGIE DI SALE IN COMMERCIO

SALE MARINO

Prodotto in saline a partire da acqua di mare, che viene raccolta in vasche di bassa profondità e che evapora per effetto dell'irraggiamento solare. Il metodo dà come risultato un prodotto puro con un minimo di 98% di cloruro di sodio e il 2% di oligoelementi (tra questi, i minerali calcio, magnesio, potassio, ferro, iodio, rame, zinco, manganese e fluoro).

SALE INDIANO VIOLA

Il sale Indiano Viola Kala Namak (chiamato anche Sanchal) è un sale alimentare fossile originario dell'India Central. Di consistenza quasi soffice, presenta caratteristiche cromatiche che sfumano dal rosa intenso, al viola fino al grigio scuro. Ha un particolare gusto sulfureo.



SALE ROSA DELL' HIMALAYA

È estratto nelle miniere di Khewra, nel Cachemire pachistano. Ha origini molto antiche: si è formato circa 250 milioni di anni fa circa grazie al prosciugarsi di mari e laghi interni, durante la fase di ascesa della catena dell'Himalaya. E' più salutare di altri sali grazie alla sua naturale ricchezza di oligoelementi e alla sua purezza.

SALE NERO DI CIPRO

È estratto per evaporazione dalle acque dell'isola di Cipro. Molto ricco di carbone attivo, che ne denota il colore nero assoluto, oltre ad una particolare salinità e consistenza ha effetti interessanti sulla salute in quanto, il carbone attivo, è utile in caso di gonfiore addominale.

SALE GRIGIO DI BRETAGNA

Di altissima qualità, viene coltivato e raccolto secondo un antico metodo celtico sulla costa atlantica della Francia, a sud della Bretagna. Il suo caratteristico colore grigio deriva dal fatto che viene fatto essiccare lentamente in stagni d'argilla e poi raccolto manualmente con rastrelli di legno. Il contatto con l'argilla fa sì che questo sale presenti una maggior quantità di minerali rispetto al normale sale marino e un contenuto minore di cloruro di sodio.

SALE ROSSO DELLE HAWAII

Il colore, del tutto naturale, dipende dall'aggiunta di argilla in fase di essicazione secondo un'antica tradizione e ricetta hawaiana.

SALGEMMA

Viene anche detto sale di miniera o di rocca perché viene estratto da giacimenti sotterranei che si sono formati in ere geologiche precedenti La qualità del salgemma è di solito molto pura, priva dell'inquinamento dei nostri tempi, e le sue componenti dipendono anche dal tipo di giacimento.

SALE BLU DI PERSIA

È un salgemma naturale, raro e prezioso estratto dalle Miniere di Sale dell'Iran. Il perché del colore blu azzurro dei cristalli del sale iraniano dipende dalla presenza della silvite, un minerale ricco in cloruro di potassio. Ha un gusto gradevolmente speziato.

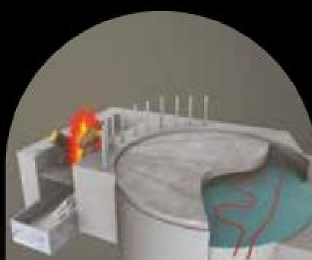
— continua nel prossimo numero —



Il miglior modo di cuocere la pizza

forni rotanti per pizzeria

I forni e miniforni KUMA FORNI hanno la piastra di cottura sempre calda, grazie ad una resistenza elettrica; un riscalda piastra ausiliario brevettato sistemato nella parte opposta al fuoco, sotto la piastra di cottura.
Manovrabilità facile e veloce della parte elettronica; sono forniti con computer molto versatili di facile utilizzo, l'operatore ha costantemente sotto controllo la temperatura piastra e funzionalità del forno.
I nostri forni sono costruiti con prodotti di prima qualità.
La resistenza elettrica corazzata a basso consumo, permette al forno durante la lavorazione, di mantenere la piastra sempre in temperatura per tutto il tempo in cui viene utilizzato.



resistenza sottopiastra di cottura



bruciatore a GAS sottopiastra di cottura

I NOSTRI MODELLI

105 Legna/Gas/Mix 8 pizze da 33 cm
125 Legna/Gas/Mix 10 pizze da 33 cm
140 Legna/Gas/Mix 14 pizze da 33 cm
85 SX Legna/Gas 5 pizze da 31 cm

KUMA FORNI
Legna e Gas

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)
Tel. +39 045 8753264 - Cell. +39 348 6400109
www.kumaforni.it - info@kumaforni.it



www.scuolaitalianapizzaioli.it

I nostri corsi

Per iscrizioni
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA
Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO E SEGRETERIA
Cristina Mandolin
Donatella Dorigo
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE SEDE NAZIONALE



CERTIFICATO N. IT11/0050
Progettazione ed erogazione corsi di formazione per pizzaioli

CORSI BASE IN PARTENZA
*dal **8** al **12 lug.***
*dal **29 lug.** al **2 ago.***
*dal **2** al **6 set.***
*dal **7** al **10 ott.***

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE
- ***15 lug./16 sett. PIZZA IN PALA***
- ***16 lug./17 set. PIZZA IN TEGLIA***
- ***23-24 set. PIZZA NAPOLETANA***
  con Michele Croccia e Giuliano Bucci
- ***30 set.-1 ott. PIZZA SENZA GLUTINE***
  con Federico De Silvestri e Francesca Lagonia
- ***28-29 ott. CORSO AVANZATO IMPASTI***
  con Graziano Bertuzzo

info
0421.83.148



GRAZIANO BERTUZZO **MAURO PASINI e ANGELO SILVESTRINI**

Lazio

ROMA - OSTIA

CORSI BASE IN PARTENZA
*dal **15** al **26 lug.***

info
06.56.99.232
347.49.68.426



GIANLUCA PROCACCINI

SPONSOR TECNICI









COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA c/o

BRESCIA c/o


PADOVA c/o


VERONA c/o


c/o


PISTOIA c/o


FIRENZE Reggello c/o


TREVISO c/o


ROMA c/o


MANTOVA c/o


c/o


CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

TRENTO

info
345.91.57.187



ALESSANDRO CIVETTINI

ASCOLI PICENO

info
333.68.37.562



ADOLFO RASTELLI

CATANIA

info
320.06.06.297



EMANUELE SCIORTINO

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

info
0421.83.148







SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO

COMO

info
02.96.48.91.42
340.42.57.917



MARIO SIGNORILE

SALERNO

info
339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

PERUGIA

info
389.11.95.664



ALESSIO PACIOTTI

RIMINI

info
0541.39.42.31
347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

PADOVA C/O SIRMAN

info
0421.83.148
347.68.10.71



FABIO SEBASTIANI

ALBEROBELLO - BARI C/O
ISTITUTO ECCELSA

info
080.246.1249



ROSA CASULLI

GENOVA

info
329.91.17.077



ROBERTO DE SANTIS

RAVENNA

info
339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

BELLUNO

info
339.33.43.905



LUCA GACCIONE

L'AQUILA

info
339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

PARMA

info
339.12.38.593



SALVATORE SALVIANI

VERONA C/O ZANOLLI

info
347.69.96969



FEDERICO DE SILVESTRI

LA SPEZIA

info
328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

TRIESTE

info
339.73.61.243



MARCO LAVISTA

ALESSANDRIA

info
348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

TERAMO

info
339.68.15.179



GIANNI POMPETTI

VERONA *c/o Love it*
Master Istruttori PFC

info
0421.83.148



GIUSEPPE CONTE



GIORGIO SABBATINI

CORSI *in altre* **CITTÀ D'ITALIA**

info
0376.655.737



IVAN SANFELICI

NORMA - LATINA

info
0773.35.46.21
328.66.83.860



FILIPPO MARINI

info 0421 83141

per le date dei corsi visita il nuovo sito
www.scuolaitalianapizzaioli.it



Vito

filtrare l'olio non è mai stato così facile!



Vito Italia
Vito Italia - Via Gorizia, 1 - 31025
S. Lucia di Piave (TV)

www.vitoitalia.it

Il sistema di filtraggio VITO rimuove i residui e le particelle carbonizzate presenti nell'olio senza l'utilizzo di alcun additivo chimico.
Risultato: in meno di 5 minuti al giorno l'olio sarà perfetto e pulito con fritti molto più gustosi e più belli.
Filtrare significa anche allungare notevolmente la vita dell'olio e ridurne il consumo fino al 50%.
Altri vantaggi: cambi d'olio ridotti pulizia delle friggitrici veloce e facile meno manodopera.
VITO è eco-friendly: riduce le emissioni di CO2 e utilizza filtri in cellulosa 100% biodegradabili.
La gamma VITO comprende modelli portatili & mobili adatti a tutti i tipi di friggitrici e tester digitali per il controllo della qualità dell'olio e delle temperature.
VITO ha inoltre vinto numerosi riconoscimenti a livello mondiale ed è partner di varie associazioni di chefs.
Quotidianamente in oltre 150 Paesi i ristoratori si affidano a VITO.